

Pamir Gold Saffron

El oro rojo de Oriente, verificado en España

SUPER NEGIN · ORIGEN AFGANISTÁN · ISO 3632 CATEGORÍA I

Quiénes somos

Empresa española con visión global

PAMIR GOLD SAFFRON, S.L. es una empresa constituida en Alicante, España, dedicada a la selección, importación y comercialización de azafrán premium de origen afgano. Conectamos el legado ancestral de Oriente con los más exigentes estándares de calidad y seguridad alimentaria europeos.

Sede: Avda. Perfecto Palacio de la Fuente, 16 · 03003 Alicante, España

CIF: B25970922

Director Comercial: Ángel Pamies



Origen

Afganistán · Ruta de la Seda



Análisis

Laboratorio COFA · Alicante



Calidad

ISO 3632 · Categoría I



Distribución

España y mercados europeos



Nuestra misión

"Creemos que el verdadero bienestar nace de la armonía entre la persona, la naturaleza y su propio ser. No solo ofrecemos azafrán: compartimos con el mundo el legado milenario de Oriente."

Seleccionamos el mejor azafrán de regiones históricamente vinculadas a la Ruta de la Seda y al entorno cultural del Pamir, acercándolo al mercado europeo con criterios de calidad, trazabilidad y excelencia. Salud, armonía y respeto por la naturaleza: los pilares de una vida plena.



ORIGEN & SELECCIÓN

Azafrán **Super Negin** de Afganistán

El grado **Super Negin** representa la cúspide de la selección de azafrán: hebras largas, completamente rojas, sin estilo amarillo, de aroma intenso y máximo poder colorante.

Región de origen

Zonas montañosas de Afganistán, históricamente vinculadas a la Ruta de la Seda y al entorno cultural del Pamir.

Selección manual

Estigmas secos de *Crocus sativus* L., seleccionados con criterios de grado máximo antes de su importación a España.

¿Qué diferencia a **Pamir Gold Saffron**?



Origen trazable

Afganistán, una de las regiones productoras más reconocidas del mundo, con siglos de tradición azafranera vinculada a la Ruta de la Seda.



Analizado en España

Control independiente por el laboratorio COFA (Alicante).
Informe nº 26/0971, emitido el 8 de julio de 2026.



ISO 3632 Categoría I

El lote vigente ha sido clasificado conforme a los parámetros más exigentes de la norma ISO 3632, la referencia internacional del sector.



Presentación premium

Formatos adaptados al consumidor gourmet y al profesional: 1 g, 2 g y 20 g, en envase alimentario herméticamente cerrado.

Propiedades naturales del azafrán

Color, aroma y sabor en su forma más pura

CROCIN

Responsable del poder colorante. El azafrán Pamir Gold contiene **226 ± 27 unidades** (cumple con la categoría Extra ISO 3632, que requiere mínimo 230). Aporta el color dorado intenso característico.

PICROCROCIN

Proporciona el sabor característico. Pamir Gold contiene **94 unidades** (cumple con la categoría Extra ISO 3632, que requiere mínimo 80). Aporta notas amargas y complejas al paladar.

SAFRANAL

Asociado con el aroma intenso y elegante. Pamir Gold contiene **40 unidades** (cumple con la categoría Extra ISO 3632, rango 30-50). Responsable de la fragancia floral y sofisticada.

Desde la antigüedad, el azafrán ha sido valorado tanto por su importancia gastronómica como por su conexión tradicional con la vitalidad, el equilibrio y el bienestar.

Información nutricional y seguridad

Valores nutricionales por 100g

- Energía: 1264 kJ / 302 kcal
- Grasas: 6 g (saturadas: 1 g)
- Carbohidratos: 65,25 g (azúcares: 3,95 g)
- Fibra dietética: 3,95 g
- Proteína: 12,1 g
- Sal: 0,38 g

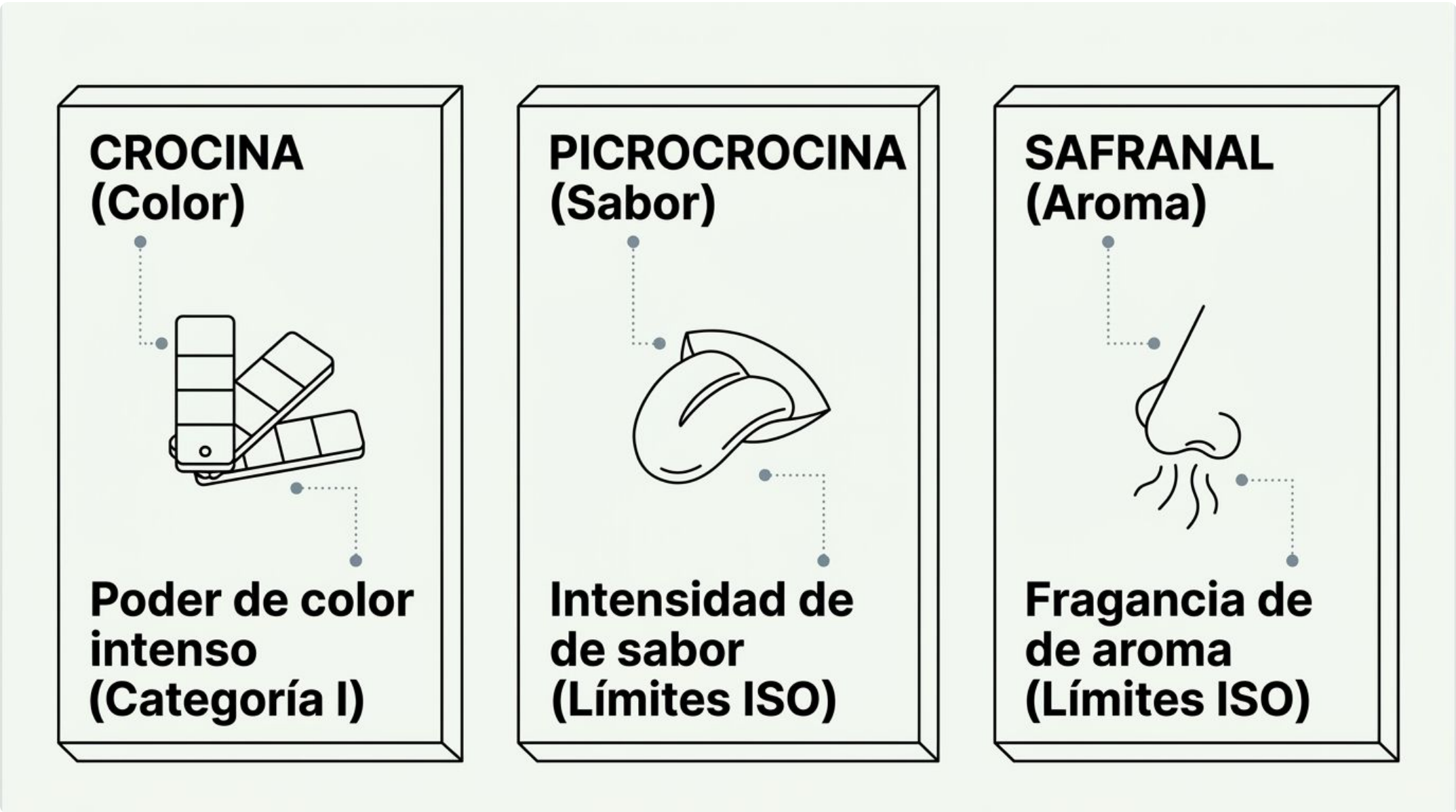
Seguridad y control

- Salmonella: No detectada (Ausencia confirmada)
- E. coli: No detectada
- Metales pesados: Dentro de límites (Pb, Cd, Hg, As < límites establecidos)
- Aflatoxinas: < 4 µg/kg (conforme a normativa EU)
- Colorantes artificiales: No detectados
- GMO: No contiene
- Irradiación: Producto no irradiado
- Vida útil: 3 años desde la fecha de envasado

Laboratorio COFA, Alicante · Informe nº 26/0971 · 8 de julio de 2026

Calidad analítica: ISO 3632 Categoría I

Tres parámetros definen la excelencia del azafrán. El lote vigente cumple los requisitos de la categoría más alta en todos ellos.



I

Categoría ISO 3632

Clasificación más alta de la norma internacional

7,3%

Humedad

Dentro de los límites establecidos por norma

0

Salmonella

Ausencia confirmada · Control microbiológico conforme

❏ Laboratorio COFA, Alicante · Informe nº 26/0971 · 8 de julio de 2026. El lote está analizado y clasificado conforme a ISO 3632, no certificado por dicho organismo.

Trazabilidad: del campo al cliente



Cada lote cuenta con documentación completa desde su origen afgano hasta el punto de venta en España, garantizando transparencia y confianza en toda la cadena.



Gama comercial

1 G

Small Gastronomic Jewel

El formato de 1 gramo de Pamir Gold está pensado para quienes quieren explorar el azafrán premium en su máxima expresión en pequeñas dosis, conservando todo su aroma, color y pureza. Perfecto para cocina doméstica, recetas de autor, arroces, infusiones, postres finos y cualquier plato donde unos pocos hilos pueden elevar toda la experiencia culinaria.

Aroma e intensidad

Aroma e color intensos garantizados

Pureza

Pureza certificada en cada hebra

Ideal para regalo

Presentación de lujo para regalar

2 G

Balance Between Tradition and Daily Use

El formato de 2 gramos es perfecto para cocineros que incorporan el azafrán habitualmente en su cocina y desean una especia pura, aromática y de calidad verdaderamente superior. Cada hebra cuidadosamente seleccionada aporta un color vibrante, un aroma profundo y un sabor sutil y refinado, honrando la tradición milenaria del azafrán oriental.

Color intenso

Coloración vibrante y profunda

Aroma profundo

Fragancia rica y persistente

Sabor delicado

Matices refinados y sutiles

Uso familiar

Ideal para familias y amantes de la gastronomía

20 G

Professional Format for Haute Cuisine

Azafrán Super Negin seleccionado en origen y certificado conforme a la norma internacional ISO 3632. Largas hebras de azafrán rojo vibrante, con un aroma profundo y un poder colorante excepcional. Control de calidad independiente con base en España para garantizar la verdadera excelencia en cada hebra. Perfecto para profesionales culinarios que buscan resultados sobresalientes en cada plato.

Pureza garantizada

Certificación ISO 3632 en cada lote

Aroma e color

Intensidad y coloración excepcionales

Alto rendimiento

Máximo rendimiento por gramo

Aplicaciones gastronómicas

Una pequeña cantidad de hebras en infusión previa aporta un color, aroma y sabor inigualables a creaciones de alta cocina y gastronomía cotidiana.

ARROCES Y PAELLAS

El alma de la cocina mediterránea

El azafrán Pamir Gold es el ingrediente definitivo para lograr ese color dorado intenso y ese aroma profundo que hacen de la paella un plato irreplicable. Su poder colorante y fragancia son insustituibles: ningún otro ingrediente replica su magia.

- Paella valenciana tradicional con hebras en infusión
- Arroz meloso de bogavante al azafrán
- Risotto alla milanese con azafrán de origen

PESCADOS Y MARISCOS

Profundidad aromática del mar

El azafrán Pamir Gold realza los sabores del mar con una profundidad aromática que distingue a la alta gastronomía. Sus notas florales y especiadas crean una sinergia perfecta con el yodo y la suavidad de pescados y mariscos de calidad.

- Bullabesa provenzal con infusión de azafrán
- Salsa de azafrán para rodaballo a la plancha
- Cazuela de almejas y gambas al azafrán

REPOSTERÍA Y PANES

Color dorado y notas florales

Más allá de la cocina salada, el azafrán Pamir Gold aporta un color dorado espectacular y notas florales únicas a bollería artesanal, bizcochos y panes especiales. Un ingrediente de lujo que transforma la repostería convencional en algo extraordinario.

- Pan de azafrán escandinavo (Lussekatter)
- Bizcocho marmolado con hebras de azafrán
- Panna cotta y cremas con infusión dorada

INFUSIONES Y BEBIDAS

Tradición milenaria en cada taza

Durante siglos, el azafrán se ha consumido en infusión en Persia, la India y Oriente Medio por sus propiedades y su inconfundible color dorado. El azafrán Pamir Gold transforma cualquier bebida en un ritual de color, aroma y calidez.

- Té dorado (Golden Milk) con hebras de azafrán
- Infusión persa de azafrán con agua de rosas
- Cócktail de autor con reducción de azafrán

OPORTUNIDAD COMERCIAL

Canales y colaboraciones

Pamir Gold Saffron está disponible para colaborar con distribuidores, tiendas gourmet, hoteles, restaurantes y plataformas digitales que buscan incorporar un azafrán premium con respaldo analítico y narrativa de marca propia.



- **Tiendas gourmet y delicatessen**
- **Restauración y canal HORECA**
- **Ecommerce propio y Amazon**
- **Regalo corporativo y experiencias gastronómicas**
- **Exportación e importadores internacionales**

Cómo aprovechar al máximo tu azafrán Pamir Gold

Extrae todo el potencial

El azafrán Pamir Gold debe consumirse como condimento alimentario. Para obtener el máximo color, aroma y sabor:

1. Infusiona las hebras en agua caliente (no hirviendo) durante 10-15 minutos antes de añadirlas al plato.
2. Usa la infusión completa (agua + hebras) para capturar todos los compuestos activos.
3. Una pequeña cantidad es suficiente: 0,1-0,2 g por persona es la dosis típica.
4. Añade al final de la cocción para preservar el aroma más delicado.
5. Combina con otros ingredientes de calidad para potenciar su efecto.

Preserva su excelencia

Para mantener intactas todas las propiedades de tu azafrán:

- Almacena en un lugar fresco, seco y protegido de la luz.
- Mantén alejado de la humedad, fuentes de calor y olores fuertes.
- Conserva en su envase hermético original.
- Transporta en condiciones secas, sin exposición directa al sol.
- Vida útil: 3 años desde la fecha de envasado, en condiciones recomendadas.
- Una vez abierto, consume en los primeros 6 meses para máxima frescura.

Pamir Gold Saffron · Pureza, origen y excelencia en cada hebra