

CATÁLOGO 2025



Polígono Industrial Alhaurín de la Torre, 28
29130, Alhaurín de la Torre, Málaga, (Spain)

+34 677 14 15 77 exportacion@grupoendrafoods.com
+34 612 44 38 26 gerencia@grupoendrafoods.com



SafrHnte®

CATÁLOGO
2025



Introducción

Grupo Endra Foods, S.L. es una empresa con sede en Málaga, que se especializa en la comercialización de azafrán en hebra, azafrán en polvo y derivado de azafrán. Nuestra empresa ha desarrollado un derivado 100% natural libre de aditivos, que mantiene los beneficios del azafrán, así como su aroma, color y sabor.

Grupo Endra Foods, S.L. is a company based in Malaga which specialises in the production of saffron threads or filaments, saffron powder and saffron derivative. Our company has developed a 100% additive free natural derivative which keeps the benefits of saffron, as well as its aroma, color and flavour.



Nuestro Sello / Our Beloved One

El **Safrante**: derivado de azafrán 100% natural, desarrollado y patentado por nosotros para ofrecer el máximo beneficio libre de aditivos.

The **Safrante**: 100% natural saffron derivative, developed and patented by us to offer the maximum benefit free of additives.



Safrante 10

Safrante 30

Safrante 65



La diferencia entre la diferente gama de “safrantes” radica en la cantidad de azafrán añadida a la mezcla: del 10, más suave, hasta el 80 con aroma, color y sabor más intenso.

The difference between the different range of “safrantes” lies in the amount of saffron added to the mixture: from 10, milder, to 80 with more intense aroma, color and flavor.

El precio varía según la cantidad de producto. Nos ajustamos sin problema a la medida que usted prefiera / Price varies according to the quantity of the product. We can easily adjust to the amount you prefer.






SafrAnte®

Nuestro Azafrán / Our Saffron



Nuestro azafrán está regulado por la norma **ISO 3632, 1-2**. Analizado a la recogida y justo antes de ser enviado, cumpliendo estrictamente el sistema APPCC. Fuimos, de hecho, una de las primeras y pocas empresas especializadas en azafrán de España en obtener una de las certificaciones de calidad más rigurosas del mundo: la **IFS**.

Estamos orgullosos de llevar la marca “Sabor a Málaga”, una marca oficial concedida a los mejores productos de nuestra provincia por la Diputación de Málaga.

Our saffron is regulated by **ISO3632, 1-2**. Analyzed once is recollected and just before been sent, strictly following the HACCP system. We are in fact one of the first and few saffron specialist companies in Spain to obtain one of the most rigorous food safety certifications in the world: the **IFS**.

We are proud to bear the “Sabor a Málaga” brand, an official brand given to the best products of our province by the Deputation of Malaga.

Formatos / Formats

Cajita 1 gr / 1 gr box



Cajita 2 gr / 2 gr box



Cajita 10 gr / 10 gr box

Tarro cristal 1 gr /
1 gr Glass jar



Lata 1 oz (28,35 gr) /
1 oz Tin (28.35 gr)

Azafrán Molido / Saffron powder

Azafrán en hebra / Saffron filaments

Sales Aromatizadas / Infused Salt



Sales Aromatizadas / Infused Salt

Presentamos nuestras propias sales aromatizadas con diferentes sabores, para darle un toque a tus recetas de alta cocina / Introducing our own salts which we infuse with different flavors to give the last touch to your fine dinning recipes



SAL DE AZAFRÁN /
SAFFRON SALT

SAL EN ESCAMAS / FLAKE SALT	PRECIO / PRICE
50 gr	
160 gr	

SAL GRUESA / COARSE SALT	PRECIO / PRICE
80 gr	
160 gr	



SAL DE ALGAS Y
REMOLACHA /
SEAWEED & BEET SALT

SAL EN ESCAMAS / FLAKE SALT	PRECIO / PRICE
50 gr	
160 gr	

SAL GRUESA / COARSE SALT	PRECIO / PRICE
80 gr	
160 gr	



SAL DE ESPECIAS /
SEASONING SALT

SAL EN ESCAMAS / FLAKE SALT	PRECIO / PRICE
50 gr	
160 gr	

SAL GRUESA / COARSE SALT	PRECIO / PRICE
80 gr	
160 gr	



SAL MALAKA (ROMERO
Y TOMILLO) /
MALAKA SALT
(ROSEMARY & THYME)

SAL EN ESCAMAS / FLAKE SALT	PRECIO / PRICE
50 gr	
160 gr	

SAL GRUESA / COARSE SALT	PRECIO / PRICE
80 gr	
160 gr	



SAL DE PIMENTÓN
AHUMADO /
SMOKED PAPRIKA SALT

SAL EN ESCAMAS / FLAKE SALT	PRECIO / PRICE
50 gr	
160 gr	

SAL GRUESA / COARSE SALT	PRECIO / PRICE
80 gr	
160 gr	



SAL DE TOMATE Y
CEBOLLA /
TOMATO & ONION SALT

SAL EN ESCAMAS / FLAKE SALT	PRECIO / PRICE
50 gr	
160 gr	

SAL GRUESA / COARSE SALT	PRECIO / PRICE
80 gr	
160 gr	





Espicias y Condimentos / Spices & Condiments

Trabajamos con especias en envases de 1 Kg, perfectos para la industria Horeca. Si nos falta alguna que le gustaría añadir a su inventario, por favor háganoslo saber y la encontraremos para usted.

We are now working with spices in 1 Kg containers, perfect for the Horeca industry. If we are missing any you would like to add into your inventory, please let us know and we will find it for you



ESPECIAS / SPICES	GRAMOS POR TARRO / GRAMS PER BOTTLE	PRECIO / PRICE
Ajonjolí Sésamo / Toasted Sesame Seeds	750 gr	
Albahaca Hoja / Basil Leaves	220 gr	
Anís estrellado / Star Anise	250 gr	
Anís Molido / Ground Anise	560 gr	
Azúcar Vainillada / Vanilla Sugar	920 gr	
Canela Molida / Ground Cinnamon	550 gr	
Canela en Rama 6-8 cm / Whole Cinnamon 6-8 cm	250 gr	
Cardamomo Molido / Ground Cardamom	550 gr	
Cayena Ojo Pájaro / Bird's Eye Chili	120 gr	
Cayena 4-6 cm / Cayenne Pepper 4-6 cm	120 gr	
Cebolla Frita / Fried Onion	500 gr	
Semillas de Cilantro / Coriander Seeds	400 gr	
Cilantro Molido / Ground Coriander	600 gr	

ESPECIAS / SPICES	GRAMOS POR TARRO / GRAMS PER BOTTLE	PRECIO / PRICE
Clavo Grano / Cloves (Whole)	500 gr	
Clavo Molido / Ground Cloves	670 gr	
Colorante Alimentario / Food Coloring	1000 gr	
Comino Grano / Cumin (Whole)	550 gr	
Comino Molido / Ground Cumin	600 gr	
Cúrcuma Molida / Ground Turmeric	750 gr	
Eneldo Hoja / Dill Leaves	270 gr	
Hierbas Provenzales / Provençal Herbs	330 gr	
Jengibre Molido / Ground Ginger	450 gr	
Laurel Hoja / Bay Leaves	70 gr	
Laurel Molido / Ground Bay Leaf	550 gr	
Mostaza Molida / Ground Mustard	650 gr	
Nuez Moscada Molida / Ground Nutmeg	750 gr	

ESPECIAS / SPICES	GRAMOS POR TARRO / GRAMS PER BOTTLE	PRECIO / PRICE
Orégano Hoja / Oregano leaves	125 gr	
Orégano Molido / Ground Oregano	500 gr	
Pimentón Ahumado / Smoked Paprika	650 gr	
Pimentón Dulce / Sweet Paprika	680 gr	
Pimentón Picante / Hot Paprika	650 gr	
Pimienta Blanca Grano / White Pepper (Grain)	860 gr	
Pimienta Blanca Molida / Ground White Pepper	900 gr	
Pimienta Negra Grano / Black Pepper (Grain)	700 gr	
Pimienta Negra Molida / Ground Black Pepper	850 gr	
Romero Molido / Ground Rosemary	400 gr	
Sazonador Barbacoa / BBQ Seasoning	730 gr	
Sazonador Cajún / Cajun Seasoning	720 gr	

ESPECIAS / SPICES	GRAMOS POR TARRO / GRAMS PER BOTTLE	PRECIO / PRICE
Sazonador Carne / Meat Seasoning	670 gr	
Sazonador Chimichurri / Chimichurri Seasoning	770 gr	
Sazonador Pizza / Pizza Seasoning	400 gr	
Sazonador Pollo / Chicken Seasoning	730 gr	
Ras el Hanout / Ras el Hanout	780 gr	
Tomillo Hoja / Thyme Leaves	300 gr	
Tomillo Molido / Ground Thyme	520 gr	
Vainilla en Rama / Vanilla Pods	50 gr	



Nuestros Sazonadores y Especias Retail / Our Retail Seasonings and Spices

Paellero Natural (12 gr) /
Natural Paella Seasoning (12 gr)

Cada estuche contiene 16 cajetillas con 3 sobres en cada uno /
Every case contains 16 packets with 3 satches in each

Paellero Tradicional (12 gr) /
Traditional Paella Seasoning (12 gr)

También disponemos de azafrán en hebra y
azafrán molido en este formato “cajetilla” 1gr /
We also have saffron threads and saffron
powder in this format



Albahaca 9 gr / Basil 9gr

Canela Molida 26 gr / Ground Cinnamon 26 gr

Orégano 8 gr / Oregano 8 gr

Pimentón Dulce 26 gr / Sweet Paprika 26 gr

Pimienta Negra Molida 28 gr / Ground Black Pepper 28 gr

Romero 16 gr / Romero 16 gr





RISOTTO DE AZAFRÁN / SAFFRON RISOTTO

250 GR

El arroz al azafrán es uno de nuestros productos patentados. El risotto de azafrán está teñido de forma natural y condimentado con hierbas y especias. Solo añade aceite, caldo y carne, pescado o vegetales. Para 3 personas. Tiempo de cocción: 20 min.

The saffron rice is one of our patented products. Saffron risotto has been naturally colored, it has also been seasoned with herbs and spices. Only add oil, broth and meat, fish or veggies. Serves 3 pax. Cooking time: 20 min.

PRECIO /
PRICE



RISOTTO A LAS ESPECIAS / SEASONED RISOTTO

250 GR

El risotto a las especias ha sido condimentado con hierbas y especias y tiene un ligero aroma a azafrán. Añade mantequilla y vino blanco, reduzca el vino y termine con un toque de parmesano. Para 3 personas. Tiempo de cocción 20 min.

The seasoned risotto has been seasoned with herbs and spices and has a slight saffron aroma. Add butter and white wine, reduce the wine and finish up with a touch of parmigiano. Serves 3 pax. Cooking time: 20 min.

PRECIO /
PRICE

Patés y Cremas / Pates & Creams

Estamos presentando nuestros patés y cremas pasteurizadas, sin necesidad de refrigeración /
We are introducing our own pates and creams, pasteurized with no need of refrigeration

Patés cremosos, que pueden servir para canapés o entrantes. Productos de alta calidad con una larga vida útil /
Creamy pates, which can served for canapes or startes. High quality products with a long shelf life



PATÉS Y CREMAS / PATES & CREMAS	110 GR	250 GR	400 GR	750 GR
Crema de Jamón Curado / Cure Ham Cream				
Paté de Jamón Ibérico / Iberic Ham Pate				
Crema de Queso de Cabra / Goats Cheese Cream				
Paté de Pedro Ximénez y pasas/ Pedro Ximenes & Raisins Pate				
Crema de Queso Azul / Blue Cheese Cream				
Crema de Queso de Oveja / Sheep Cheese Cream				
Queso de Oveja Suave “Guantá”/ “Guantá” Soft Sheep Cheese				
Paté de Pimienta / Pepper Pate				

PATÉS Y CREMAS / PATES & CREMAS	110 GR	250 GR	400 GR	750 GR
Paté de Jamón y Queso / Ham & Cheese Paté				
Crema de Sobrasada y Chorizo / “Sobrasada” Chorizo Cream				
Salsa Cheddar / Cheddar Sauce				
Salsa Cheddar Picante/ Spicy Cheddar Sauce				
Paté de Salmón y Cava / Salmón & Cava Paté				
Crema de Queso de Oveja y Boletus/ Sheep Cheese & Boletus Cream				
Paté de Atún / Tunna Pate				
Crema de Queso de Cabra con Miel / Goats Cheese & Honey Cream				



Té de Azafrán / Saffron Tea

En Safrante Specialty Foods, durante años, hemos estado seleccionando y comercializando por todo el mundo el mejor azafrán / *At Safrante Specialty Foods, through the years we have been selecting and offering the best saffron all around the world*

Este te único se logra a través de un cuidadosa mezcla entre el más exquisito de los azafranes y un selecto té negro / *This unique tea is achieved mixing the best saffron and the most delicate black tea leaves*





Polígono Industrial Alhaurín de la Torre 28
29130 Alhaurín de la Torre, Málaga (Spain)

+34 677 14 15 77 exportacion@grupoendrafoods.com
+34 612 44 38 26 gerencia@grupoendrafoods.com



