



# Svensk Saffran - framtidens exportvara

Världens största högautomatiserade inomhusodling av saffran som produceras både etiskt och hållbart finns utanför Strängnäs. Det svenska företaget BlueRedGold kan leverera sin saffran till gourmetrestauranger och till produktion av hälsoprodukter världen över tack vare den höga kvalitet som uppnås. Nu satsar företaget på storskalighet för att erövra världen med hjälp av sina högteknologiska och innovativa odlingsmetoder.

I BlueRedGolds fabrikslokal odlas saffran hydroponiskt och vertikalt. Det innebär ett slutet system där växter odlas i vatten i stället för jord vilket kräver avsevärt mindre landytor eftersom odlingen sker i lådor i flera lager på höjden. Landåtgången med denna metod blir därför mindre än en procent av traditionell odling.

Traditionell saffransodling innebär en skörd om året. I BlueRedGolds kontrollerade inomhusmiljö, som har tre olika klimatzoner, är vädret inte en faktor och det går att skörda året runt och samtidigt hålla samma höga kvalitet. Även i skördeprocessen är innovationsgraden hög. Med en precisionsteknik utvecklad med hjälp av AI kan olika typer av robotar plocka de sköra växtdelarna.

*“Saffran känner vi mest till som ingrediens i god mat och bakverk men det finns även en enorm kommersiell potential inom hälsosegmentet, som är det växer snabbast inom saffransbranschen. Vi är stolta över att kunna leverera etisk saffran av högsta kvalitet som inte gör ett stort avtryck på miljön. Att den används till både lyxmiddagar, bullar och kosttillskott känns riktigt fint.”* säger Mikael Öhman, grundare till BlueRedGold. Med en bakgrund inom IT och logistik ville han hitta ett sätt att odla livsmedel i Sverige utan negativ miljöpåverkan. I sann entreprenörsanda valde han en av de svåraste grödorna som finns - saffran. Mikael Öhman avslutar *“Nästa steg är att utveckla och bygga ut verksamheten så att vi 2026 kan leverera mer än ett ton saffran och så småningom bli en av världens största producenter.”*

BlueRedGold har en namnkunnig styrelse och expertpanel bestående av ledamöter från företag med innovativa logistiklösningar och livsmedelsteknik samt varumärkesbyggande inom livsmedelsindustrin.

För mer information kontakta

Helena Liljedahl, [helena.liljedahl@blueredgold.com](mailto:helena.liljedahl@blueredgold.com) tel: 070-467 30 24

VD

Faktaruta: Saffransodling  
90% av världens saffran kommer från Iran där krokusblommorna odlas på enorma fält under många gånger svåra arbetsförhållanden. Ett resultat av den bristande transparensen i traditionell odling är att stora mängder falsk saffran sprids på marknaden.\* Världsmarknaden är ca 450 ton per år.\*

Faktaruta: ISO 3632 - en kvalitetsstandard för saffran och i ISO 3632-2 finns mätmetoder för att mäta och klassificera kvaliteten på saffran i 3 klasser – där klass 1 är högsta kvalitet. Man mäter bl. a halten av de kemiska substanser som finns i saffran ex Crocin, Safranal och Picrocrocin.

Faktaruta: Hydroponisk odling  
Att odla hydroponiskt innebär att odla utan jord och i stället använda vatten och näring till växterna.

*BlueRedGold är ett svenskt företag som producerar saffran av högsta kvalitet som är både etiskt och hållbart odlad. Produktionen präglas av hög innovationsgrad både vad gäller odlingsmetod och skördeprocess. Företaget startades hösten 2021 och levererar från och med hösten 2023 saffran till både professionella restauratörer och konsumenter genom sin webbplats. [blueredgold.com](https://blueredgold.com)*

\*exempel på branschfusk: <https://www.godare.se/artiklar/a/8Ja7wA/ar-saffranet-akta-sa-kan-du-sjalv-testa-hemma>

\* <https://www.maximizemarketresearch.com/market-report/saffron-market/24308/>