



## Nordur havsalt røkt 100 g

Håndhøstet gourmet havsalt fra Island som er røkt etter en tradisjonell dansk røykem metode.

Produksjonsmetoden til Norður på Island ble først utprøvd i 1753 og har siden blitt nøye bevart. Det rene, velsmakende og mystiske arktiske sjøvannet pumpes inn i åpne panner hvor det sakte varmes opp med vann fra naturlige varme kilder. Denne bærekraftige prosessen etterlater ingen karbondioksid, kun friske, sprø flak av havsalt. Selskapet Norður & Co ble etablert i 2012 og var et resultat av et vennskap og felles visjon delt av Garðar Stefansson og Søren Rosenkilde. Havsaltproduksjonen foregår på Reykhólar, Island, mens den administrative delen holder til i Aarhus i Danmark. Produksjonen er transparent og naturlig, av høy kvalitet med ingen eller minimal påvirkning på miljøet. All energien som brukes til å fordampe og tørke saltet kommer fra den lokale varme kilden i Reykhólar. Norður & Co mottok den islandske Tún-sertifiseringen for deres bærekraftige og miljømessige produksjonsmetoden de benytter. Havsaltene fra Norður egner seg for alle målgrupper, inkludert matelskere, kokker, helseentusiaster og de miljøbevisste. Det er lagt betydelig arbeid i designet, slik at krydderne skal skille seg ut i kjøkkenhyllen.

<b>Produktnummer</b>	514132
<b>EPD-nummer</b>	6150098
<b>Antall i kartong</b>	12



\* 6 1 5 0 0 9 8 \*

Anbefaler å benytte havsaltet der du ønsker en fyldig røyksmak på maten, gjerne som topping på fisk og kjøttretter på grillen. De sprø flakene er enkle å jobbe med og saltet knuses lett mellom tommel og pekefinger.

Det islandske havsaltet er røkt i Danmark etter en tradisjonell dansk røykem metode, på en blanding av bjørk og eik. Saltet får en brunhvit farge med utsøkt smak, tekstur og lukt, der man kan få en fornemmelse av aromaen til en god whisky. Anbefaler å benytte havsaltet der du ønsker en fyldig røyksmak på maten.