

Nordur havsalt lava 100 g

Islandsk premium havsalt er tilsatt trekull fra kokosnøtt, perfekt til topping, som skal minne om svart lava.

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, og etterlater seg 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. 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 miljømessig 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.

Produktnummer	514133
EPD-nummer	6150106
Antall i kartong	12

6150106

Saltet passer til sjømat, fisk, supper, gryteretter og som avslutningssalt til salater og grillretter. Norður oppmuntrer til kreativitet på kjøkkenet.

Det eksklusive lava havsaltet fra Island er tilsatt trekull fra kokosnøtt som gir en spennende nyanse av svart salt.