

Nordur havsalt 850 g

Håndhøstet gourmet havsalt uten tilsetningsstoffer fra Island.

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	514134
EPD-nummer	6150072
Antall i kartong	1

6150072

Havsaltet kan brukes til all matlaging, også topping av matretter for å heve smaken. De kritthvite, sprø flakene er enkle å jobbe med og saltet knuses lett mellom tommel og pekefinger.

Det sprø arktiske Norður havsaltet blir håndhøstet på Island og det kan bære et lite preg av tangsmak. Flakene blander seg godt med maten som tilberedes, dette gir en forbedret smaksopplevelse.