Les Terres Blanches Fleur de sel Noirmoutier 100 g

Eksklusivt fleur de sel fra øya Noirmoutier i Frankrike. Saltet er håndhøstet, naturlig tørket og kjent for sin rene, elegante karakter og fine krystallstruktur.

Les Terres Blanches er en fransk produsent spesialisert på håndhøstet fleur de sel av høy kvalitet. De samarbeider tett med lokale produsenter langs den franske kysten, samt utvalgte områder internasjonalt. Saltet høstes skånsomt for hånd og tørkes naturlig i solen for å bevare sin rene smak og naturlige egenskaper. Produktene presenteres i dekorative keramikkrukker inspirert av regionale håndverkstradisjoner, noe som understreker autentisiteten og gir et eksklusivt uttrykk. Sortimentet er utviklet for å gi en raffinert og ekte smaksopplevelse. Denne fleur de sel stammer fra tradisjonelle saltbassenger på Île de Noirmoutier i Biscayabukten. Høstet for hånd med tradisjonelle treverktøy og tørket naturlig i solen, bevarer saltet alle sine naturlige mineraler og aromatiske egenskaper. Produsentene arbeider etter flere hundre år gamle metoder, der hver krystall samles forsiktig fra overflaten. Saltet blir presentert i en stilren sort krukke, inspirert av øyas historie – hvor navnet knyttes til «det svarte klosteret» fra middelalderen.

Produktnummer	130096
Antall i kartong	12

Perfekt som bordsalt og finishing-salt på fisk, kjøtt, grønnsaker og smørretter. Flott som gave, og et dekorativt innslag på kjøkkenet. Saltet presenteres i en håndlaget keramikkrukke inspirert av øyas historie, og leveres med en liten treskje.

Delikat og balansert med et hint av frisk havsmak. Den fine kornstrukturen gir en lett sprø tekstur og smelter raskt på tungen.