

Les Terres Blanches Fleur de sel Camargue PGI 100g

Eksklusiv fleur de sel fra Camargue i Sør-Frankrike. Saltet er kjent for sin naturlige rosa farge og karakteristiske smak av hav.

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 håndlagde keramikkrukker inspirert av regionale tradisjoner, noe som gir et eksklusivt uttrykk. Denne fleur de sel stammer fra saltmyrene i Camargue sør i Frankrike, et område kjent for sitt unike landskap og rike dyreliv. Saltet kjennetegnes av sin svakt rosa farge, som skyldes naturlige forekomster av mikroorganismer i vannet. Krystallene høstes etter tradisjonelle metoder, noe som sikrer høy kvalitet og bevarer de naturlige mineralene. Saltet leveres i en rosa, håndlaget keramikkrukke med tilhørende treskje.

Produktnummer	130097
Antall i kartong	12

Egner seg spesielt godt til sjømat som fisk, skalldyr og grillede retter fra havet. Strøs over maten rett før servering for å fremheve smaken, men fungerer også utmerket som finishing-salt på enkle retter som grønnsaker, egg og salater.

Fyldig og mineralsk med tydelig preg av hav, med smakstoner som kan minne om østers.