Les Terres Blanches Flor de Sal Aveiro 80 g

Fleur de sel fra Aveiro i Portugal er kjent for sin rene, skinnende hvite farge og delikate karakter. Saltet er håndhøstet etter tradisjonelle metoder, og presentert i en keramisk krukke.

Dette flaksaltet stammer fra Aveiro på Portugals atlanterhavskyst, ofte omtalt som «Portugals lille Venezia» på grunn av sine karakteristiske kanaler. Området har flere tusen års historie knyttet til saltproduksjon og regnes som landets salt-hovedstad. Saltet, kjent som «saltets diamant», kjennetegnes av sin klare, hvite og skinnende farge med en bemerkelsesverdig renhet. Det høstes skånsomt for hånd etter tradisjonelle metoder og transporteres med den lokale båttypen «Mercantil» fra de små saltøyene. Fleur de sel fra Aveiro er rik på naturlige mineraler og inneholder et bredt spekter av marine sporstoffer. Produktet leveres i en håndlaget hvit keramikkrukke som understreker det håndverksmessige og eksklusive preget.

Produktnummer	130098
Antall i kartong	12

Takket være sine fine og sprø krystaller egner saltet seg spesielt godt til desserter, søte og salte retter samt retter basert på quinoa. Det løfter også smaken i delikate råvarer som foie gras og brukes best som finishing-salt rett før servering.

Mild og balansert med en ren saltsmak og et subtilt preg av fiolett, som gir en unik og elegant aroma.