

Les Terres Blanches Flor di Sale Sicilia 80 g

Fleur de sel fra Trapani på Sicilia er kjent for sin eksepsjonelle renhet og delikate krystallstruktur. Saltet er høstet i et beskyttet naturområde og presentert i en keramisk krukke inspirert av siciliansk håndverk.

Dette flaksaltet stammer fra saltmyrene i Trapani og Paceco nord på Sicilia, et område med lange tradisjoner for saltutvinning. Saltet høstes innenfor en WWF-beskyttet reserve, i et kontrollert miljø fritt for forurensning, noe som gir en særlig høy renhet og kvalitet. Produksjonen skjer skånsomt og for hånd, med respekt for naturen og det lokale økosystemet. Krukken er inspirert av tradisjonell siciliansk keramikk og gjenspeiler regionens rike håndverkstradisjoner. Fleur de sel fra Trapani er internasjonalt verdsatt for sin høye kvalitet og sitt særpregede uttrykk.

Produktnummer	130099
Antall i kartong	12

Det fine og blanke kornet gjør saltet ideelt til rå fisk, som carpaccio og sashimi, samt tartar av kjøtt. Det egner seg også godt til salater, grillede retter og pasta, og er et naturlig valg til italienskinspirerte retter. I tillegg fungerer det utmerket som finishing-salt på desserter som sitronterter, karamellbaserte desserter, sjokoladekaker og nøttebaserte søtsaker.

Ren og balansert saltsmak med delikat mineralitet, som fremhever råvarenes naturlige karakter uten å dominere.