



## Davids kosher salt 453 g

### Krystallflaket salt.

David`s kosher salt er et 100 % rent salt uten tilsetningsstoffer som f.eks jod og antiklumpingsmidler. Saltet består av store krystallflak som oppløses sakte i matlaging. Kosher salt er bare halvparten så salt som annet salt. Det ble opprinnelig laget til produksjon av kosherkjøtt for å raskere fjerne blodet fra kjøttet. I USA er det ofte brukt av kjøkkensjefer, særlig fordi det er lett å få et jevnt strø over maten ved bruk av koshersalt.

Det er det perfekte salt for herding av kjøtt. Det kan også gjerne brukes som bordsalt for å legge subtile smaker til måltider.

Kosher salt har en renere saltsmak enn vanlig bordsalt, fordi det ikke inneholder tilsetningsstoffer som f.eks jod og antiklumpingsmidler. Kosher salt består av store fine flak. Det er lettere enn bordsalt og etterlater derfor en mindre salt ettersmak.

|                  |         |
|------------------|---------|
| Produktnummer    | 130108  |
| EPD-nummer       | 5244058 |
| Antall i kartong | 12      |



\* 5 2 4 4 0 5 8 \*