



Midsummer hot salt 50 g

Norskprodusert chilisalt med sting i. Vinner av "Årets godbit" i Det det norske Måltidet i 2019.

Midsummer hot salt er et samarbeidsprosjekt med North Sea Salt Works og er produsert i Stavanger og Gossen /Molde. Midsummer ble startet i 2016, og de har de siste årene fått plass i ulike spesialbutikker i hele landet.

Varenr.	514155
EPD nr.	5560974
Antall i kartong	6

Dette hot saltet har et bredt spekter av bruksområder. Prøv det gjerne på saftige stykningsdeler på grillen eller i stekeovnen, som for eksempel nakkekoteletter og entrecôte. Eller hva med spareribs, brisket eller beefribs? Hot saltet passer også utmerket til fisk, som skrei og torsk. Anbefaler også hot saltet til sjømat, i tacoen, i salater, til asiatiske retter eller hva enn du måtte ønske å piffe opp. Hot salt er også perfekt som avslutningssalt og til f.eks bløtkokt egg.

Midsummer hot salt er smaksatt med lakto-fermentert og vellagret habanero fra Stavanger. Etter over 1 år med lagring fraktes raw-mashen til North Sea Salt Works (Gossen/Molde) der den tørkes inn i saltkrystallene på lav temperatur over flere dager. Resultatet blir et salt der selve saltkrystallene forvandles og bærer smak av habanero, tropisk frukt, umami og det allerede komplekse havsaltet til North Sea Salt Works, men med en mildere punch enn du vil finne i for eks en hot sauce.

