



Fransk smør m/havsalt 250 g

Lekkert, fransk smør med krystallisert havsalt.

Dette er et smør som har sin historie fra starten av 1900-tallet, produsert på den vakre øygruppen Noirmoutier langs vestkysten av Frankrike, utenfor Nantes. Smøret er et rent naturprodukt, kjernet av fersk fløte i minimum 12-15 timer, noe som er med på å gi smøret en spesiell karakter.

Brukes av den kresne kokken. Passer svært godt til baking, steking, i sauser, supper osv.

Krystallisert havsalt gir smøret en unik smak og konsistens, og er grunnen til de ulike fargenyansene. Smøret er rikt på mineraler.

Produktnummer	911004
EPD-nummer	1821156
Antall i kartong	20



* 1 8 2 1 1 5 6 *