



Fransk smør m/havsalt 125 g

Lekker, 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.

Produktnummer

911007

EPD-nummer

6324248

Antall i kartong

12



* 6 3 2 4 2 4 8 *

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

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