



Flor de Sal Algarve - 100 g



Artikelnummer: 1933

Hersteller: Les Terres Blanches

Mengenangabe: 100 g | Ki 12

Meersalzflocken aus der Algarve | Dieses Fleur de Sel stammt aus dem Nationalpark Ria Formosa an der Küste im Süden Portugals und zeichnet sich durch seinen milden Geschmack und seine knusprige Konsistenz aus. Diese kleinen Kristalle sind an ihrer mattweißen Farbe und ihrer feinen Körnung zu erkennen und entstehen dank der Sonneneinstrahlung in den Salzwiesen. Die 300 Sonnentage im Jahr sind ideal für die natürliche Verdunstung und damit für die Ernte des Fleur de Sel. Dieses Fleur de Sel ist bei Spitzenköchen bekannt und ein Muss für Liebhaber von Fisch, Tartar, Ceviche und allen rohen Fisch- und Fleischgerichten. Im Keramiktopf mit Holzlöffelchen.

Zusätzliche Informationen

EAN-Nummer 3760305740335

Ursprungsland 010

Zolltarifnummer2501009110

Zutaten:

100% Meersalzflocken