

Link do produktu: <https://sklep.bioliwa.pl/fleur-de-sel-kwiat-soli-le-guerandais-saszetka-500-g-p-454.html>



Fleur de sel (kwiat soli) Le Guerandais saszetka 500 g

Cena	88,56 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	2 dni robocze
Kod EAN	3445850020339
Producent	Solin Le Guerandais, Bretania, F

Opis produktu

Fleur de sel (kwiat soli) Le Guerandais saszetka 250 g

Kwiat soli (fleur de sel) zwany „słonym kawiozem” zaliczany do soli wykończeniowych. To szlachetna postać soli – bardzo rzadka i trudna do uzyskania. Kwintesencja ducha soli. Powstaje poprzez naturalne odparowanie wody morskiej. W efekcie tego procesu powstają kryształki solne, których kształt przypomina kwiaty. Zbierane są ręcznie za pomocą specjalnych sitek. Tradycyjna metoda zbioru przekazywana jest z pokolenia na pokolenie. Solanka Le Guerande, obok solanek greckich, doceniała tę wykwitną, wilgotną, bogatą w cenne minerały postać soli od ponad 2000 lat. Zbiór odbywa się w okresie od czerwca do września. Kwiat soli bogaty jest szczególnie w magnez, wapń, naturalny jod. Nierafinowana, bez dodatków antyzbrylaczy i wybielaczy, w 100 % naturalny produkt wody, powietrza, słońca i wiatru.

Fleur de sel, jako finezyjna forma soli, idealnie pasuje na prezenty dla smakoszy, kulinarnych podróżników, ekskluzywny i ciekawy podarunek dla pracowników. Woreczek liniowy podkreśla szlachetność soli.

Opis:

Atlantycka sól morska z Guérande od 2000 lat „żniwowana” jest w tradycyjny sposób przez solnych żniwiarzy - paludierów z Południowej Bretanii. Solanka znajduje się na półwyspie od czasów epoki żelaza. Jednak Mnisi z Opactwa Landevennec, studiując przyływy i odpływy morza, wiatr i słońce stworzyli system basów, do których wpływa woda i w nich odparowuje w naturalnych warunkach. Ta koncepcja wykorzystywana jest do czasów obecnych. Sól zbierana jest całkowicie ręcznie. Pola solne są polami szaro-niebieskiej ziemi glinianej. Dzięki tej ziemi, sól zawiera wartościowe składniki mineralne i mikroelementy oraz nadaje wyjątkową szarą barwę i niepowtarzalny smak.

Wyroby Spółdzielni solnej Le Guerandais posiadają:

- od 2012 roku oznaczenie „Chronione Oznaczenie Geograficzne”
- logo Label Rouge zapewniające we Francji jakość i specyficzny zestaw cech produktu, które zapewniają wyższy poziom niż inne podobne produkty
- oznaczenie Nature & Progres przyznawane od 1972 roku we Francji dla produktów, które spełniają standardy produkcji organicznej, ekologiczne podejście do środowiska oraz przestrzegają karty etycznej tej organizacji. Nie jest to certyfikacja europejskim „zielonym listkiem”. Jednak standardy certyfikacji Nature & Progres jest bardziej restrykcyjne niż standardy produkcji ekologicznej obowiązujące w Unii.

Zastosowanie:

Jako sól wykończeniowa, dodawana jest do potraw tuż przed ich podaniem. Kryształki soli rozpuszczając się na potrawie i podniebieniu, wydobywają wówczas aromat, głębię smaku i teksturę dania. Do wszystkich potraw – szlachetnych mięs, skorupiaków, ryb, warzyw, owoców, czekolad, słodkich kremów. Finezyjne wykończenie dania.

Opakowanie: waga 250 g

Producent: Le Guerandais, Francja

Nasze artykuły powiązane z tym produktem

- [FLEUR de SEL - kunszt soli morskiej](#)
- [Sól - Białe Złoto](#)