



«Rosa» MINI Flor de Sal d'Es Trenc

| | |
|------------------|--------------------------|
| Produzent | Gusto Mundial Balearides |
| Land/Gebiet | Spanien/Mallorca |
| Produkt | Salze |
| Anbau | Bio zertifiziert |
| Allergenhinweise | Enthält keine Sulfite |
| Vegan | Nein |
| Inhalt/Gebinde | 50 g / 6er Kt |
| Preis CHF | 6.50 |

Inhaltsstoffe: Flor de Sal/Meersalz von Mallorca (94 %), schwarzer Pfeffer (3 %), Rosenblüten (2 %) und Zitronenmyrte (1 %) aus kontrolliertem biologischen Anbau. Kühl und trocken lagern. Von Hand geerntet und abgepackt auf Mallorca. Dieses Produkt ist Bio-zertifiziert (Kontrollstelle: ES-ECO-013-IB /CBPAE).

Flor de Sal d'Es Trenc «Rosa» wird direkt nach der Ernte mit aromatischen Rosenblättern, der fruchtig-milden Schärfe von schwarzem Pfeffer und der angenehmen Frische aus den Blättern der Zitonenmyrthe verfeinert. Das betörende Aroma der getrockneten Blütenblätter der Rosa Gallica, der frische, leicht säuerliche Geschmack des Szechuan-Pfeffers und die milde Schärfe des Sarawak-Pfeffers verbinden sich zu einer harmonisch-vollmundigen Komposition. Dieses Salz verleiht Salaten, Frischkäse sowie gegrilltem Fisch und Fleisch eine pikante Note. Unser Geheimtipp: Als besonderes Finish auf Cocktails und Limonaden.