



«Orange & Chili» Flor de Sal d'Es Trenc–Limited Edition

Produzent	Gusto Mundial Balearides
Land/Gebiet	Spanien/Mallorca
Produkt	Salze
Anbau	Bio zertifiziert
Allergenhinweise	Enthält keine Sulfite
Vegan	Nein
Inhalt/Gebinde	60 g / 8er Kt
Preis CHF	11.50

Inhaltsstoffe: Flor de Sal/Meersalz von Mallorca (87.5 %), Orangenschale (12 %) und Chili (0,5%) 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).

Für das Flor de Sal d'Es Trenc «Orange & Chili» werden ausschliesslich insoleigene Orangen und Chilischoten der Finca Ca's Sant verwendet. Der mallorquinische Traditionsbetrieb im «Orangen-Tal» von Sóller baut eine Zitrusfrucht an, die sich ideal für das Salz eignet. Die Sorte Ortanique, eine ursprünglich aus Jamaika stammende Kreuzung aus Orange und Tangerine, hat eine an ätherischen Ölen besonders reiche Schale. Die Früchte sind garantiert ungespritzt und werden in Handarbeit geerntet. Durch das Zusammenspiel von fruchtig und scharf – durch den kleinen Anteil Chili – passt dieses Salz hervorragend zu Entrecôte, geräuchten Fisch und Frischkäse.