

Issu de marais salants de la mer Adriatique, ce sel est récolté à la main selon une méthode vieille de 1 500 ans. Son fumage à froid au bois de hêtre, réalisé en Allemagne, lui confère une teinte ambrée et un arôme subtil.

Idéal pour apporter une note fumée subtile, et de la profondeur, ce sel sublime les viandes grillées, poissons, légumes vapeur ou en salade, pommes de terre, légumineuses et œufs.

Pour mécanisme à sel sec Peugeot

- Salinité 6 Proposé en sachets hermétiques pour une conservation optimale
- Remplissage facilité
- Triple protection : air / lumière / humidité
- Empreinte environnementale réduite
- Préservation des arômes