

Sale Australiano del Murray River – Rose Salt Flakes



Il sale rosa del Murray River: un tocco di delicatezza dalle terre australiane. Dalle rive del fiume Murray, in Australia, nasce un sale marino dal colore delicato e dal sapore raffinato: il sale rosa del Murray River. Il suo colore rosa tenue deriva dalla presenza di alghe Dunaliella salina, che donano a questo sale un sapore unico e un fascino irresistibile. Il sale rosa del Murray River si distingue per il suo gusto equilibrato e delicato, con note minerali e marine che lo rendono perfetto per accompagnare una varietà di pietanze.

La sua consistenza croccante e il suo colore raffinato lo rendono ideale per guarnire e dare un tocco di originalità ai vostri piatti, dalle carni ai pesci, alle verdure. Il sale rosa del Murray River è un sale marino non raffinato, che conserva quindi tutte le sue proprietà nutritive. Oltre al suo gusto inconfondibile, il sale rosa del Murray River è ricco di minerali e oligoelementi, come magnesio, potassio e calcio.

Un sale che vi sorprenderà. Provatelo e lasciatevi conquistare dal suo gusto delicato e dal suo colore affascinante.

CARBON FLAKES Sea Salt – Fiocchi neri di Sale di Cipro | Sale gourmet per barbecue



Il sale in fiocchi di Cipro nero proviene dalle limpide acque del Mar Mediterraneo, dove la tradizione millenaria della salina incontra l'innovazione e la ricerca di un gusto unico.

Con il suo colore nero intenso, dovuto all'aggiunta di carbone vegetale, e la sua consistenza croccante, questo sale regala un tocco di originalità e di sapore a qualsiasi piatto.

Il sapore del sale nero di Cipro è più intenso rispetto al sale comune, con note minerali e marine che lo rendono ideale per accompagnare pietanze di pesce, carne, verdure e persino dolci.

Il sale nero di Cipro è un ingrediente versatile che può essere utilizzato in cucina in molti modi diversi: per insaporire primi piatti, secondi piatti, contorni e persino dessert.

Se siete alla ricerca di un sale dal sapore unico e dalla consistenza particolare, il sale in fiocchi di Cipro nero è la scelta ideale per dare un tocco gourmet alle vostre creazioni culinarie.

Lasciatevi conquistare dal fascino e dal gusto del sale nero di Cipro: un ingrediente prezioso che renderà i vostri piatti speciali e indimenticabili.



PYRAMID Sea Flakes – Fiocchi di sale di Cipro | Sale Gourmet per barbecue

Sale marino in lastrine piramidali per uso alimentare.

Questo sale cipriota dal colore bianco brillante e dal gusto fresco e dolce, è privo del retrogusto amaro del sale comune.

Ha infatti il sapore delicato ed ondeggiante del Mar Mediterraneo, in quanto estratto dall'acqua di mare purificata ed essiccato al sole in grandi navi.

Questi fiocchi di sale piramidali donano ai tuoi piatti una luce meravigliosa e una croccante salsedine e possono essere usati interi o sbriciolati tra le dita.

La capacità di sciogliersi facilmente a contatto coi liquidi come olio ed acqua, rende questo sale adatto ad insaporire carni, pesce e verdure.

SMOKED FLAKES Sea Salt – Fiocchi di Sale affumicato| Sale gourmet per barbecue



I Fiocchi di Sale affumicato del deserto del Thar sono formati da cristalli croccanti aromatizzati con un particolare procedimento di affumicatura che dona un aroma più naturale e di qualità superiore.

Si presentano come scaglie di sale a forma piramidale dal sapore delicato grazie alla loro origine naturale e all'alto contenuto di minerali. Vengono aromatizzati con un particolare metodo di affumicatura che conferisce ai fiocchi un delicato aroma di legno bruciato, senza il retrogusto amaro tipico di altri cristalli di sale marino. Quando i fiocchi vengono aggiunti alle pietanze prima di servire, si sciolgono a contatto con i liquidi esaltandone il sapore.

I fiocchi di sale affumicati sono ideali per esaltare il sapore di qualsiasi piatto, sia esso carne, pesce, verdure o insalate. Possono essere utilizzati anche per decorare i piatti e renderli più appetibili.