



## 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.



## SMOKEY Sea Salt – Sale Affumicato | Sale Gourmet per barbecue

Sale marino affumicato al legno di faggio per uso alimentare.

Questo sale pregiato di color miele tendente al marrone molto chiaro ha un intenso profumo di affumicato e di legno, frutto di un lungo lavoro di affumicatura con legno di faggio senza corteccia.

Il legno conferisce al sale un profumo aromatico unico, ed è perfetto sia per migliorare la sapidità di un piatto che per sprigionare il sapore unico dell'affumicatura insito nel legno bruciato. Adatto ad essere utilizzato sia per marinature, che per condimento.

Conferisce un tocco di affumicatura a carni, aringa, pesce al forno, trota e salmone per pasta alla carbonara, uova, zuppe, verdure cotte, patate al forno, formaggi al gratin.

È perfetto per chiunque, sia per gli amanti della carne che vogliono rafforzare il gusto affumicato del proprio barbecue, che per i vegani e i vegetariani alla ricerca di un sapore di "appena grigliato" da aggiungere ad un piatto.



## CITRUS Sea Salt – Sale agli Agrumi | Sale gourmet per barbecue

Sale marino aromatizzato agli agrumi, frutto della combinazione in proporzioni variabili di sale, succo di limone e lime, arancio e limone disidratati .

E' un sale gourmet dal sapore fresco il cui profumo ed il sapore aromatici che lo caratterizzano dipendono dai rapporti fra gli ingredienti, sapientemente studiati e bilanciati.

Per un corretto utilizzo è opportuno cospargere alcuni cristalli di questo mix unico su pollo arrosto, pesce al vapore o grigliato prima di servire.

Indicato anche per frittiture di pesce, carpacci di carne, grigliate di carne e verdure, e verdure crude.



## CELTIC Sea Salt – Sale grigio di Bretagna| Sale gourmet per barbecue

Il sale celtico, conosciuto anche con il nome di sale grigio bretone, è un sale di origine francese che presenta una colorazione tendente al grigio, dovuta ai residui di argilla con cui sono costruite le saline bretoni sulla costa atlantica. Una delle sue caratteristiche peculiari è di avere un elevato tasso di umidità rispetto al sale tradizionale ed è povero di sodio. Ha un lieve retrogusto di salsedine che lo rende adatto a tutti i tipi di carne, pesce e verdure. Sciolto nei liquidi di cottura conferisce ad ogni alimento una spiccata sapidità minerale e grazie ai suoi cristalli umidi permette di non disidratare la carne. Può essere inoltre utilizzato anche come sale di finitura per donare una piacevole sensazione di croccante.