



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 frittture di pesce, carpacci di carne, grigliate di carne e verdure, e verdure crude.



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.



Tellicherry Peppercorns | Pepe Nero in Grani

I grani di pepe nero Tellicherry sono i frutti del *Piper Nigrum*, una pianta rampicante sempreverde che cresce nella giungla umida delle zone tropicali. I principali paesi di provenienza sono India, Brasile e Madagascar, Sri Lanka, Indonesia e di recente anche l'Ecuador.

Durante la raccolta vengono selezionati con grossezza e peso uniformi e sono poi puliti da impurezze e polveri.

Si presentano con una superficie rugosa, reticolata e di colore bruno, con pericarpo sottile e fragile. Hanno un sapore ed odore piccante, intenso, caldo con un aroma unico di legno pregiato.

La loro composizione varia in base alle origini ed ai raccolti.



Green Peppercorns | Pepe Verde in Grani

I grani di pepe verde sono pepe allo stato puro. I frutti del *Piper Nigrum*, coltivato in India, vengono infatti raccolti prematuramente quando il frutto è ancora acerbo e vengono posti a seccare in luoghi riparati dal sole e ben aerati. Presentano una superficie rugosa, reticolata e di colore verde chiaro, sottili e fragili. Il loro sapore e odore sono meno piccanti del pepe nero, caratteristici e di ottimo gusto con un profumo che è chiaro e vivace.

Può essere facilmente schiacciato appena prima dell'uso, tra due cucchiari o anche con le dita, e si abbina molto bene utilizzato sia su carni rosse come manzo e maiale, che su frutti di mare e pesci come il salmone e il tonno.