

Flor de Sal d'Es Trenc

Das Salz aus Mallorca

Im Südosten der Insel Mallorca befindet sich die einzigartige Umgebung der Salinas d'Es Trenc. Dabei handelt es sich um eine geschützte Naturlandschaft aus Dünen mit unberührten Feuchtgebieten und einem der schönsten Strände. Das kristallklare, reine Meerwasser, die geringe Luftfeuchtigkeit, sowie viel Sonne und eine sanfte Meeresbrise sorgen für ideale Bedingungen zur Produktion von hochwertigem Salz mit herausragender Qualität. Diese idealen Bedingungen haben sich bereits die Phönizier und Römer im 4. Jahrhundert v. Chr. zu Nutze gemacht, um wertvolles Meersalz zu gewinnen.

Heute machen wir es den zahlreichen Generationen vor uns nach, setzen die Tradition fort und nutzen diese natürliche Umgebung zur Gewinnung von Mallorcas weissem Gold. Bei der Ernte dieser wertvollen, natürlichen Ressource beruhen wir uns stets auf unsere wichtigsten Prinzipien; nämlich dem grossen Respekt gegenüber der Natur und der Erhaltung der Fauna und Flora. In unseren Salinen, welche nur wenige Kilometer von der Küste entfernt sind, haben wir es uns seit 2003 zur Aufgabe gemacht, tag täglich daran zu arbeiten, die Werte der Salinas d'Es Trenc zu erhalten. Das Salz wird verantwortungsvoll, von Hand, nur während der Sommermonate und mit Rücksichtnahme auf die natürlichen Gegebenheiten von der Oberfläche der Salinenbecken geschöpft.

All diese Traditionen, Prinzipien und Werte werden in einem naturreinen Meersalz von ausgezeichnetem Charakter und hervorragender Qualität vereint. Der harmonische Geschmack der Salze von Flor de Sal d'Es Trenc ist einzigartig, knusprig, ein wenig süsslich und gibt allen typischen Rezepten der Mittelmeerküche eine vortreffliche Würze.



Flor de Sal nature

Artikel: 110418

100gr

Topf

Karton: 6 Stück

Ethnie: keine Unterteilung

Produktgruppe: WÜRZE / GEWÜRZE / KRÄUTER

Warengruppe: SALZ

Produktionsland: Spanien

GTIN CU: 8437006451369



GTIN TU: 84370064513696



Zutaten / Nährwerte:

<https://www.gerig.ch/tb/08437006451369/>