



Flor de Sal d'Es Trenc

Le sel de Majorque

Les Salinas d'Es Trenc sont situées dans le sud-est de l'île de Majorque, dans un environnement unique. Il s'agit d'un paysage naturel protégé formé de dunes, avec des zones humides intactes et l'une des plus belles plages qui existent. L'eau de mer pure et cristalline, le faible taux, ainsi que l'abondance de soleil et une légère brise marine offrent des conditions idéales pour la production d'un sel d'une qualité exceptionnelle. Ces conditions parfaites étaient déjà exploitées par les Phéniciens et les Romains au 4ème siècle avant J.-C. pour extraire le précieux sel marin.

Aujourd'hui, nous suivons les traces des nombreuses générations qui nous ont précédés, en poursuivant la tradition et en utilisant cet environnement naturel pour extraire l'or blanc de Majorque. Pour exploiter cette précieuse ressource naturelle, nous basons toujours notre travail sur nos principes les plus importants : un grand respect de la nature et la préservation de la faune et de la flore. Dans nos salines, situées à quelques kilomètres seulement de la côte, nous nous sommes donné pour mission, depuis 2003, de travailler chaque jour à la préservation des valeurs des Salinas d'Es Trenc. Le sel est récolté à la main de manière responsable, à la surface des salines, uniquement pendant les mois d'été et dans le respect des conditions naturelles.

Tous ces principes, ces traditions et ces valeurs sont réunis dans un sel marin naturellement pur d'un caractère et d'une qualité excellents. Le goût harmonieux des sels Flor de Sal d'Es Trenc est unique, croquant, légèrement sucré et donne une excellente saveur à toutes les recettes typiques de la cuisine méditerranéenne.



condiments / épices / herbes



Flor de Sal nature

Article: 110416

Contenu net: 180gr
Emballage: Boîte en alu

Carton 12 pièces



Bio Flor de Sal méditerranéen

Article: 110417

BIO

Contenu net: 150gr
Emballage: Boîte en alu

Carton 12 pièces