

Sel fin de l'Atlantique

Description et origine :

De tout temps, le sel a servi aux hommes de condiment et de conservateur. Il a été un produit rare ce qui fit de ce produit une denrée servant même de monnaie. Ce sel de mer est obtenu après évaporation de l'eau de mer dans des bassins peu profonds chauffés par la lumière du soleil. Il est récolté manuellement dans les marais salants. Ce sel n'est pas raffiné et contient tous les minéraux naturellement présents.

Intérêt diététique et nutritionnel :

Le sel marin non raffiné est riche en magnésium et en oligo-éléments.

Utilisation :

Ce sel fin sera utilisé en toute simplicité pour saler toutes vos préparations.

Origine matière première : Océan Atlantique

Sel gros de l'Atlantique

Description et origine :

De tout temps, le sel a servi aux hommes de condiment et de conservateur. Il a été un produit rare ce qui fit de ce produit une denrée servant même de monnaie. Ce sel de mer est obtenu après évaporation de l'eau de mer dans des bassins peu profonds chauffés par la lumière du soleil. Il est récolté manuellement dans les marais salants. Ce sel n'est pas raffiné d'où sa couleur tirant sur le gris. Il contient tous les minéraux naturellement présents.

Intérêt diététique et nutritionnel :

Le sel marin non raffiné est riche en magnésium et en oligo-éléments.

Utilisation :

Ce gros sel sera utilisé pour la conservation des aliments ou en petites quantités, pour saler vos plats tels que des viandes rouges ou pour réaliser des croûtes de sel. Peut aussi être utilisé en sel de bain.

Origine matière première : Océan Atlantique