

Einzigartiges Würzen



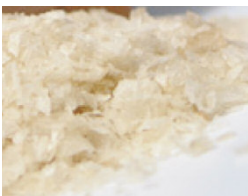
Pyramiden-Salz weiss

Diese Meersalzkristalle findet man exklusiv an einem nördlichen Küstenabschnitt auf Zypern. Die typische Pyramidenform der Kristalle entsteht unter natürlichen Bedingungen: Starker Wind spült die im Mittelmeerwasser vorkommenden Salze kontinuierlich mit den Wellen an die Felsen, wo sie sich schichtweise ablagern und durch viel Sonne nach und nach zu kleinen Pyramiden kristallisieren.



Pyramiden-Salz schwarz

Das «Gourmet Finger Salt», wie es auch noch genannt wird, verwendet man grundsätzlich wie andere Meersalze. Es passt zu allen Speisen und kann auch sehr gut zum Würzen direkt am Tisch verwendet werden. Die feinen Salzkristalle haben einen wunderbaren leichten Geschmack und sind eine ideale und dekorative Würze. Es knuspert in Ihrer Küche!



Rauchsalz-Flakes

Rauchsalz ist einzigartig und nach traditioneller Methode hergestellt. Die Salzkristalle werden kalt geräuchert, was zu einem aufregenden Finish-Salz für den Gebrauch auch am Tisch führt. Es unterstreicht den Eigengeschmack von Fleisch, Fisch und Geflügel und gibt den Speisen den gewissen «Touch». Es passt auch grossartig zu Krustentieren, vollendet aber auch Saucen und Suppen sowie Marinaden.



Paprika süss, geräuchert

Es stammt aus Spanien und wird über Eichenholz geräuchert. Das verleiht ihm ein einzigartiges Aroma: weich, warm, dezent süsslich-fruchtig, mit einer eleganten Note. Das Beste ist der Räucher-Geschmack. Fazit: ein Paprikagewürz für Feinschmecker!

Pyramidensalz weiss

Dose à 230 g
Art. Nr. 6417

Fr. 11.95 / Dose

Pyramidensalz schwarz

Dose à 300 g
Art. Nr. 6416

Fr. 17.40 / Dose

Rauchsalz Flakes

Dose à 230 g
Art. Nr. 6575

Fr. 11.80 / Dose

Paprika süss, geräuchert

Dose à 250 g
Art. Nr. 1007

Fr. 8.40 / Dose

Factsheet Würzen