

Sel à l'ancienne - Fleur des Alpes - sel gourmet - avec poivre de Cayenne Bio suisse - 110g , 11,50 CHF

<https://geosolaire.ch/sel-fleur-des-alpes-cayenne>

Product Image



Description

Des cristaux de Fleur des Alpes et une touche de poivre de Cayenne pour réveiller toutes vos préparations culinaires, de la soupe au gâteau au chocolat.

Une pincée sur une soupe ou sur un fondant au chocolat et vos papilles seront émoussées par cet exceptionnel sel de finition, qui fond dans la bouche tout en subtilité grâce à la forme fragile de ses cristaux de pureté et au feu délicat du poivre de Cayenne.

C'est du coeur même des Alpes suisses que le Sel à l'Ancienne tire sa pureté originelle. Il fait la fierté des artisans qui le récoltent pour vous dans cet environnement préservé depuis plus de 200 millions

d'années. La saumure naturelle extraite de cet écrin éternel est évaporée patiemment sur du bois de mélèze, suivant un procédé remontant au 17ème siècle. Conditionné dans son état naturel, pur, riche en sels minéraux, en oligo-éléments et sans aucun additif, le Sel à l'Ancienne apportera à tous vos mets une saveur exquise et authentique.

Ingrédients : Fleur des Alpes (chlorure de sodium) 93 %, poivre de Cayenne suisse bio, ne contient pas d'antiagglomérant.