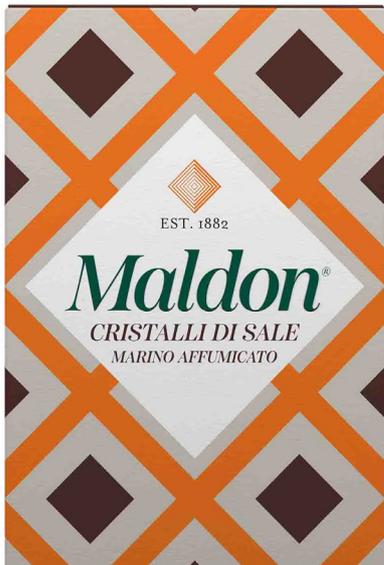




ALIMENTARE
SECCO

SALE

SALE DI MALDON AFFUMICATO GR.125X12



CODICE
01622

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Sale di Maldon affumicato.

Prodotto in Inghilterra mediante evaporazione e cristallizzazione frazionata di acqua salata, quindi affumicato con rovere prima del confezionamento.

INGREDIENTI

Cristalli di sale affumicati al 100%, prodotti mediante il trattamento dei cristalli di sale marino Maldon con fumo proveniente da trucioli di legno di quercia (quercus) non trattato.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: fiocchi di cristallo di sale color marrone chiaro

Sapore: aroma naturale di affumicatura di quercia

CONSERVAZIONE

Conservare il prodotto in luogo asciutto e fresco.

UTILIZZO

Per la sua spiccata croccantezza e il lentissimo scioglimento, si accosta perfettamente a quei piatti in cui il sale deve far sentire la sua croccantezza.

Il presente prodotto è stato redatto da Marchi SPA ai soli fini di comunicazione commerciale, si rimanda per l'utilizzo dei dati al documento originale di scheda tecnica del fornitore.



www.marchispa.it