

# FLEUR DE SEL

Un ingrédient indispensable



## Description

- La Fleur de sel est un sel de mer 100% naturel sans additifs. Les cristaux de ce sel de mer gastronomique très renommé sont les premiers cristaux de sel qui se forment à la surface de l'eau dans les bassins de sel. Les cristaux de sel sont récoltés manuellement selon une ancienne méthode artisanale. La fleur de sel est indispensable dans chaque cuisine, grâce à son goût subtile, sa texture douce et sa teneur élevée en calcium et magnésium. Il suffit d'utiliser quelques cristaux pour obtenir un goût intense.

## Avantages et spécifications du sel de mer

- Approprié aux applications biologiques
- Riche en minéraux essentiels et en oligoéléments
- Possède une valeur gastronomique élevée et convient à toute utilisation culinaire

## Les formats disponibles

- Chaudière de 1.25kg et 25kg