



**FLOR DE SAL** ist reine Natur. Es ist handgeschöpftes, an der Sonne auskristallisiertes Meersalz. Es enthält eine Vielzahl von gesunden und für unser Wohlbefinden wichtigen Inhaltsstoffen. Über 80 lebenswichtige Mineralien und Spurenelemente sind nachweisbar, insbesondere viel Magnesium und Kalium. **FLOR DE SAL** ist ein ganz reines Produkt, nichts wird entzogen und nichts hinzugefügt.

Damit ist **FLOR DE SAL** ein völlig anderes Produkt als unser Kochsalz. Kochsalz ist Natriumchlorid (NaCl). Nur zum geringsten Teil wandert Kochsalz ins Essen. Überwiegend wird es bei der Produktion von Kunststoffen, Lacken und Waschmitteln eingesetzt. Um ein möglichst reines Natriumchlorid zu erhalten, wird das Natursalz heiß gewaschen (deshalb Kochsalz), umkristallisiert und durch Oxidation verändert. In diesem Prozess werden die meisten Mineralien und Spurenelemente entzogen. Später werden dem für den Verzehr vorgesehenen Kochsalz meist Jod, Fluor und weitere Zusatzstoffe zugesetzt, welche dafür sorgen, dass das von Natur aus feuchte Salz trocken rieselt.



## FLOR DE SAL NATURAL

Natürliches Flor de Sal, 250 g

**FLOR DE SAL** ist runder, harmonischer und ungleich schmackhafter als Kochsalz. Im Unterschied zu Kochsalz ist es wunderbar würzig. Es kann zum Salzen aller Speisen eingesetzt werden. Besonders köstlich schmeckt **FLOR DE SAL** auf einem gebratenen oder gegrillten Stück Fleisch oder auf einem Fisch. Die Kristalle lösen sich zum Teil auf, zum Teil bleiben sie erhalten und geben beim Essen eine natürliche Würze.

# FLOR DE SAL



d'Es Trenc / Mallorca

Das **FLOR DE SAL** d'Es Trenc kommt von dem wenig bekannten Naturstrand Platja d'Es Trenc im Süden von Mallorca. Das Meerwasser ist in diesem Bereich besonders sauber. Es wird in flache Becken geleitet. Sonne und Wind trocknen das Wasser auf, übrig bleibt das reine Meersalz. Am Rand dieser Becken bildet sich an heißen Tagen mit Wind, aber sehr geringer Luftfeuchtigkeit, an der Oberfläche eine kristalline Schicht aus großen Kristallen, deren Struktur an Blüten erinnert. Daher der Name **FLOR DE SAL**, Salzblume. Diese Salzkruste wird von Hand gesammelt und dann auf Trockentischen zum Trocknen ausgebreitet. Weil

**FLOR DE SAL** völlig unbehandelt ist, bindet es Luftfeuchtigkeit und ist immer leicht feucht.

In jeder Packung **FLOR DE SAL** d'Es Trenc finden Sie eine Sammlung von Rezepten in denen Sternekoch Marc Fosh zeigt, wie viel besser Fleisch oder Fisch mit **FLOR DE SAL** d'Es Trenc schmecken.

Lassen Sie das **FLOR DE SAL** während des Gebrauchs in dem Plastikbeutel. Salz ist ein aggressives Produkt, das Metall relativ schnell rosten lässt.

## FLOR DE SAL HIBISCUS

Flor de Sal mit Hibiskusblüte, 150 g

Die Hibiskusblüte gibt dem Salz eine intensiv karmesinrote Farbe und blumige Aromen von exotischen Gewürzen, darunter etwas Curry und ein Hauch Moschus.

Das Salz mit der Hibiskusblüte schmeckt ausgezeichnet zu Lamm und zu Wild, zu Foie Gras, zu Lachs und zu Rotbarbe, zu frischem Ziegenkäse und zu Spinatsalat.



# FLOR DE SAL

Absolute Neuheit: aromatisiertes FLOR DE SAL  
eine Kreation vom Sternekoch Marc Fosh

## FLOR DE SAL MEDITERRANEA

Flor de Sal mit mediterranen Kräutern, 150 g

Das FLOR DE SAL MEDITERRANEA hat wunderbar frische, lebhaft Töne von Rosmarin, Oregano, Thymian, es hat eine Spur Minze und Lavendel. Dieses Salz gibt Ihrem Fleisch und Ihrem Salat jenen unvergleichlich würzigen Geschmack und die gesunde Abrundung der Mittelmeerküche.

