

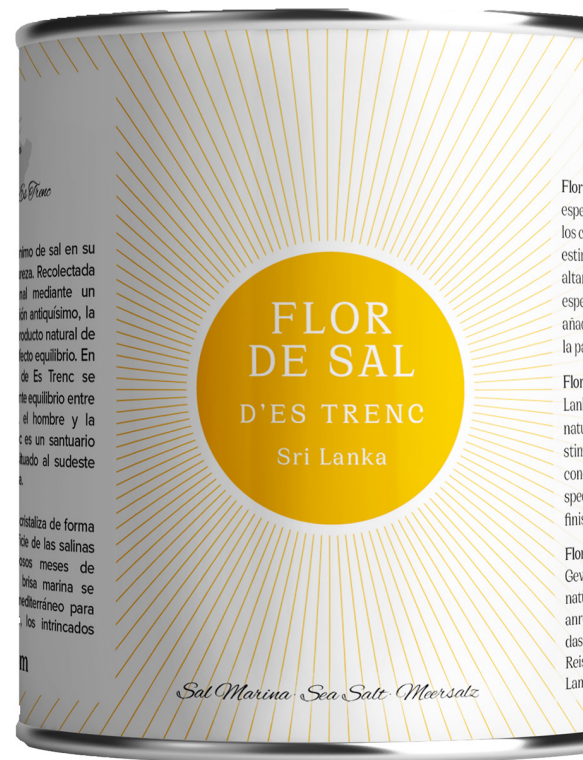
Flor de Sal Sri Lanka - Bio

Flor de Sal mit Curry aus Sri Lanka

Eine exotische Mischung aus Koriandersamen, grünem Kardamom, Kurkuma und Bockshornklee. Chili, Pfeffer und Cayennepfeffer sorgen für die nötige Schärfe, Nelken und Zimt runden ab.

Flor de Sal Sri Lanka ist eine Zusammenkunft der mallorquinischen Salzblumen mit fernöstlichen Gewürzaromen Sri Lankas. Nach einem traditionel sri-lankischen Rezept enthält dieses Gewürzsalz eine Kombination aus Koriandersamen, Kurkuma, Bockshornklee, Kardamom, Chilli, schwarzem Pfeffer, Cayenne, Zimt, Nelken und natürlichem Flor de Sal. GUT ZU WISSEN: Die Insel Sri Lanka (vor 1972 als Ceylon bekannt) ist nicht nur berühmt für die Gewürzvielfalt, die dort schon seit jeher angebaut werden. Auch Tee wird dort in großer Fülle seit der britischen Kolonialzeit angebaut.<hr>

Art. Nr.:	735.005
Hersteller:	Flor de Sal d'Es Trenc
Herkunft:	Spanien / Santanyi
Liefereinheit:	6 Dosen á 150 Gramm



Verwendungshinweise

Ein "Booster" für asiatische Spezialitäten und Reisgerichte. Verleiht selbst einfachen Speisen, wie gegrilltem Huhn ein unvergessliche Note.

Herstellerinformationen

Flor de Sal d'Es Trenc ist pure Natur Mallorcas. Dieses am Naturstrand Platja d'es Trenc handgeschöpfte, an der Sonne auskristallisierte Meersalz enthält eine Vielzahl von gesunden und wichtigen Inhaltsstoffen für unser Wohlbefinden. Über 80 lebenswichtige Mineralien und Spurenelemente sind nachweisbar, insbesondere viel Magnesium und Kalium. Ohne Zusätze ist Flor de Sal ein vollkommen reines Naturprodukt.

Der wenig bekannte Naturstrand Platja d'Es Trenc liegt im Süden von Mallorca, nahe des malerischen Dorf Santanyi. Das Meerwasser ist in diesem Bereich besonders sauber. Es wird in flache Becken geleitet. Sonne und Wind lassen das Wasser verdunsten, übrig bleibt das reine Meersalz. Am Rand dieser Becken bildet sich an heißen Tagen mit Hilfe von Wind, aber einer sehr geringen Luftfeuchtigkeit eine kristalline Schicht aus großen Kristallen. Die Form der Kristalle erinnert an Blüten, daher der Name Flor de Sal (Salzblume). Diese Salzkruste wird traditionell von Hand gesammelt und dann auf Trockentischen zum Trocknen ausgebreitet. Zum Abschöpfen werden die sogenannten Lousse (traditionelle Harken) verwendet. Weil Flor de Sal völlig unbehandelt ist, bindet es Luftfeuchtigkeit und ist immer leicht feucht.

Der Testsieger: Stiftung Warentest (Ausgabe 1/23 | Speisesalz) kürte Flor de Sal d'Es Trenc im Bereich Fleur de Sel zum Testsieger. Das mallorquinische Salz setzt sich vor allem dank einer überragenden Sensorik der Kristalle und dort mit der Note 1,0 (sehr gut) gegen bspw. namenhafte Konkurrenz aus Ibiza durch. Das macht das Flor de Sal Natural zum exquisiten Gourmetipp von Stiftung Warentest. Überzeugen auch Sie sich vom besten Fleur de Sel!

Im Jahr 2023 beginnt eine bedeutende Zusammenarbeit zwischen Flor de Sal d'Es Trenc und der Cleanwater Foundation für ein Projekt zur Aufforstung der Wasserpflanze Posidonia im Mittelmeer. Dieses Projekt zielt darauf ab, Unterwasserwälder zu regenerieren und Posidonia in der Region Portocolom zu pflanzen. Obwohl Posidonia beeindruckende Kohlenstoffbindungseigenschaften hat, liegt ihr Hauptnutzen in der Förderung der biologischen Vielfalt entlang der Küstengebiete. Diese Meerespflanze schafft Ökosysteme, bietet Lebensraum für zahlreiche Meeresorganismen, definiert die Strände und schützt sie vor Verschmutzung.

Stand: 13.06.2026 14:13 Uhr