Fiore di Sale & Peperoncino

Salzblüte mit Pepperoni

Salzblüte mit Pepperoni



Art. Nr.:	735.080
Hersteller:	Casina Rossa
Herkunft:	Italien /
Liefereinheit:	12 Gläser á 0,1 Gramm

Verwendungshinweise

auf Brot mit Butter, zur Pasta, Salaten, Fisch- oder Fleischgerichten.

Herstellerinformationen

Mit dem Aufkommen einer neuen Salzgeneration haben die Abbruzzen eine kulinarische Renaissance erlebt. Die Salze Fiore di Sale und Sale Marino von Casina Rossa, einem kleinen Familienbetrieb aus der Region, haben eine gastronomische Revolution ausgelöst. Unter der Leitung von Nicola und Paola de Laurentis wird täglich dafür gesorgt, dass aus besten Zutaten innovative und edle Produkte entstehen.

Roccascalegna, die malerische Heimat von Casina Rossa, ist eine kleine italienische Gemeinde in der Provinz Chieti in den Abruzzen. Von seinem Aussichtspunkt auf einem Felsvorsprung bietet das Dorf einen atemberaubenden Blick auf die Umgebung, wobei die eindrucksvolle mittelalterliche Burg die größte Attraktion darstellt. Nur wenige Minuten außerhalb des Dorfes, inmitten dieser atemberaubenden Landschaft, liegt der landwirtschaftliche Betrieb Casina Rossa.

Alles begann mit Don Antonio, einem Landwirt aus dem Jahr 1960, der auch ein leidenschaftlicher Koch war. Antonio war bekannt für seine köstlichen Kreationen, die er aus seinen eigenen Produkten für seine Familie zubereitete. Er liebte die traditionelle italienische Küche und entwickelte immer wieder neue Ideen, wie er sein Gemüse nicht nur konservieren, sondern auch köstlich zubereiten konnte. Seine Frau Donna Antonia begann, die Produkte zu vermarkten, und bald waren das kaltgepresste Olivenöl und das Gemüse im Glas der Familie De Laurentis in der ganzen Region bekannt.

Nicola, der Sohn von Don Antonio, übernahm 1999 den Familienbetrieb und führte die Tradition zusammen mit seiner Frau Paola und den beiden Söhnen Marco und Andrea fort. Sie entwickelten neue Möglichkeiten, die Produktion zu verbessern und zu steigern und

fanden nach und nach neue Abnehmer für die Produkte.

Doch es sind die Salze, die wirklich glänzen. Ob als reines Sale Marino, als aromatisiertes Fiore di Sale oder als Sale Marino mit edlen Gewürzen, diese Salze sind eine absolute Gaumenfreude. Sie sind vielseitig verwendbar und duften herrlich. Sie verleihen Brot mit Butter, Nudeln, Salaten, Fisch- oder Fleischgerichten ein intensives Aroma. Mit den Gourmet-Salzen hat Casina Rossa einen wahren Schatz der Abruzzen geschaffen.

Stand: 26.11.2026 07:15 Uhr