Flor de Sal Natural - Bio

natürliches Flor de Sal



Das naturreine Meersalz wird ausschließlich während der Sommermontate von Hand von der Oberfläche der Salinenbecken geschöpft. Es besitzt einen einzigartigen harmonischen Geschmack, knusprig und mild, welches den Eigengeschmack von Lebensmitteln intensiviert. Das Salz besitzt eine natürliche Restfeuchte, dank der Trocknung unter der mallorquinischen Sonne.<hr>
Das naturreine Meersalz wird ausschließlich während der Sommermontate von Hand von der Oberfläche der Salinenbecken geschöpft. Es besitzt einen einzigartigen harmonischen Geschmack, knusprig und mild, welches den Eigengeschmack von Lebensmitteln intensiviert. Das Salz besitzt eine natürliche Restfeuchte, dank der Trocknung unter der mallorquinischen Sonne.<hr>

Art. Nr.:	735.235
Hersteller:	Flor de Sal d'Es Trenc
Herkunft:	Spanien / Santanyi
Liefereinheit:	6 Dosen á 0,09 Gramm

Verwendungshinweise

Neben den gängigen Anwendungen beim Kochen und Verfeinern von Gerichten jeglicher Art, eignet sich Flor de Sal Natural auch für Süßspeisen. Beim Bestreuen von bspw. Karamell oder Crème brûlèe kontrastiert und erhöht es den wahrgenommen Süßegrad des G

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 Inhaltstoffen für unser Wohlbefinden. Über 80 lebenswichtige Mineralien und Spurenelemente sind nachweisbar, insbesondere viel Magnesium und Kalium. Ohne Zusätze ist Flor de Sal ist ein vollkommen reines Naturprodukt.

Der wenig bekannte Naturstrand Platja d'Es Trenc liegt im Süden von Mallorca, nahe des malerischen Dorf Santanyí. 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 Gourmettipp 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: 25.11.2026 10:15 Uhr