

Flor de Sal Picante -Bio-

Flor de Sal mit Tap de Cortí - pikant

In diesem Salz treffen natürliches Flor de Sal und die mallorquinische Paprikasorte **Tap de Cortí** aufeinander. Diese Paprika ist tief verwurzelt mit der Kultur und kulinarischen Identität der Insel. In diesem Gewürzsalz gehen diese Mallorca-Urgesteine nun eine feurige Liaison ein. GUT ZU WISSEN: Traditionell ist Tap de Cortí eine wichtige Zutat der mallorquinischen Streichwurst Sobrassada. Die Paprika verleiht ihr die typisch rot-orangene Färbung und dient als natürliches Konservierungsmittel durch den hohen Vitamin C Gehalt. Doch lange war die Paprika Tap de Cortí vergessen und nahezu ausgestorben. Erst im Jahr 2010 wurde sie durch ein Wiederaufbau-Projekt der Aktivisten von Slow Food Balears erfolgreich wachgeküsst. Gemeinsam mit lokalen Biobauern der Insel wurden 16.000 Pflanzen neu gesetzt. Dieses Gewürzsalz würde sonst nicht existieren.



Art. Nr.: 735.237
Hersteller: Flor de Sal d'Es Trenc

Herkunft: Spanien / Santanyi
Liefereinheit: 6 Dosen á 90 Gramm

Verwendungshinweise

Der pikante Geschmack ist perfekt für Marinaden, BBQ-Gerichte, Eierspeisen, Frischkäse und pikante Dips.

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 Gourmet Tipp 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: 05.05.2024 21:28 Uhr