



»Norður« Sea Salt (Meersalz-Kristalle)

Norður & Co

Salz ist nicht gleich Salz. Die »Norður« Sea Salt Company produziert in Island maximal nachhaltig mittels Geothermie ein Meersalz, das rein und wohlschmeckend ist und zudem wertvolle Spurenelemente enthält. Es besteht also nicht nur aus simplem Natriumchlorid, sondern enthält, wenn auch nur in winzigen Mengen, Spuren so wichtiger Elemente wie Selen, Zink usw. Um es zu gewinnen, wird filtriertes Meerwasser aus einem arktischen Fjord in einem Tank verdampft und so im Salzgehalt konzentriert. Anschließend wird es in große, natürlich beheizte Pfannen geleitet, in denen das in hoher Konzentration gelöste Salz langsam in flockigen Kristallen ausscheidet. Diese werden sorgfältig von Hand abgeschöpft und für den Versand abgewogen und verpackt.

Das Besondere an »Norður« Sea Salt ist die Form und Festigkeit seiner Kristalle. Sie schmelzen langsamer ab als andere Salzflocken, sollten also sparsam und erst spät im Kochvorgang verwendet werden. Dann sorgen sie für eine Würze, die zum physischen Erlebnis im Mund wird, weil sie die Speisen praktisch erst würzen, wenn sie im Mund während des Kauvorgangs in Lösung gehen. Ein wertvolles Meersalz, das weit mehr ist als nur salzig.

125 g Schachtel

3,99 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

SPEZ805



www.weinhalle.de