

Flor de Sal - eine Blume, die bei Sonnenuntergang erblüht

Das Wasser des Atlantischen Ozeans,
das Feuer der Sonne,
die vulkanische Erde
und der Passatwind

sind die vier Elemente, die zusammenströmen,
um die weißen kristallinen Blätter der Flor de Sal entstehen zu lassen,
die zarte, hauchdünne und sehr feine Schicht bei der Gewinnung von Meersalz.

In der Abenddämmerung warmer Sonnentage,
wenn sich die Passatwinde auf's Meer zurückziehen,
wird die feine Salzschrift mit einem Sieb in vorsichtigen
und regelmäßigen Bewegungen eingesammelt.

Trotzdem muß dieses Einsammeln in einer
gewissen Geschwindigkeit vor sich gehen, weil,
wenn die Salzschrift erst zerbrochen ist, sie anfängt zu sinken.

Auf diese Weise werden alle wertvollen Qualitäten dieser "Salzblume" erhalten,
die aus der Natur des Meeres stammen.

Ihre Essenz zeichnet sich durch einen geringeren Natriumgehalt aus
und einen besonderen Reichtum an Magnesium.

Daher erkennt man Flor de Sal Meersalz
an seinem Geschmack und an der Konsistenz.

Der Tip der Gourmets

Diese Delikatesse sollte immer in der letzten Phase der Zubereitung,
kurz vor dem Servieren, hinzugefügt werden.

Sie besitzt einen delikaten und subtilen Geschmack,
der sich am Gaumen verstärkt und den
natürlichen Geschmack der Speisen hervorhebt wie kein anderes Salz.

Salinas de Fuencaliente de La Palma, I slas Canarias

200g Schmuckglas 12,00 €

1000g Beutel 40,00 €