Fleur de Sel, 75g

Naturata Tradition seit 1976

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
015042	4 024297 007159	4 024297 007166	56059

Marke
NATURATA

Zollrechtliche Herkunft
Deutschland (DE)

Ursprungsland/ -region
Hauptzutaten
Portugal

Zutaten
Atlantik Meersalz

Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.
Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.



Allgemeines
Naturata Fleur de Sel wächst in den Salzgärten im Naturpark Ria Formosa an der portugiesischen Atlantikküste. Durch seinen feinen Geschmack und die aufwändige Gewinnung ist das Fleur de Sel eine wahre Delikatesse.

Besonderheiten
Die Blume des Salzes ist das edelste und wertvollste Meersalz. Es entsteht nur an heißen, windigen Tagen und wird von Hand geerntet. Die schönen, relativ großen Salzkristalle werden nicht weiterverarbeitet. Feinschmecker und Spitzenköche schätzen Fleur de Sel zum Abschmecken von auserlesenen Gerichten. Das Naturata Fleur de Sel wird nur in kleinen Mengen geerntet. Es kommt vollkommen naturbelassen ins Glas und enthält eine für dieses Spitzensalz typische Restfeuchte.

Kurzbeschreibung
Naturata Fleur de Sel wächst in den Salzgärten im Naturpark Ria Formosa an der portugiesischen Atlantikküste. Durch seinen feinen Geschmack und die aufwändige Gewinnung ist das Fleur de Sel eine wahre Delikatesse.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung
Fleur de Sel eignet sich vor allem zum Abschmecken und Nachwürzen der Speisen bei Tisch. Es kann einfach zwischen den Fingern zerrieben werden.

Herstellung
Das Meerwasser wird in flache Becken eingeleitet und verdunstet durch Sonne und Wind. Dadurch bildet sich eine feine Salzkruste an der Oberfläche der konzentrierten Salzlösung. Diese Blume des Salzes wird vorsichtig von Hand mit einer Holzschaufel oder mit einem Rechen von der Wasseroberfläche abgeschöpft und anschließend von Hand abgepackt.

Lager- und Aufbewahrungshinweis
Trocken lagern

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 29.03.2024, 15:57:06

Fleur de Sel, 75g

Naturata Tradition seit 1976

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
015042	4 024297 007159	4 024297 007166	56059

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Gluten, Krebstier, Lupine, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

vegan✔ vegetarisch✔

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 29.03.2024, 15:57:06

Fleur de Sel, 75g

Naturata Tradition seit 1976

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
015042	4 024297 007159	4 024297 007166	56059

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status ..... Lebensmittel
Süßung ..... nicht gesüßt

Qualität

Bio-Erzeugnis ..... nein

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis ..... Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts ..... Fleur de Sel, Meersalz
Inverkehrbringer ..... Naturata AG, Am alten Kraftwerk 6, D-71672 Marbach

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal ..... 0 kJ / 0 kcal
Fett ..... 0 g
davon gesättigte Fettsäuren ..... 0 g
Kohlenhydrate ..... 0 g
davon Zucker ..... 0 g
Eiweiß ..... 0 g
Salz ..... 92 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart ..... Bügelglas
Verpackungsmaterial ..... Glas, Papier

Preise und Konditionen

Pfand ..... nein



Fleur de Sel, Nachfüller, 150g
015043

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 29.03.2024, 15:57:06