

Flor de Sal – Solný květ, mořská sůl Messolonghi, Řecko 500g



Fleur de sel obsahuje cenné minerály, jako je hořčík, draslík a vápník, díky čemuž je nesmírně zdravá a hlavně chutná.

~~Prodejní cena se slevou~~ ~~138,00 Kč~~

Prodejní cena se slevou

CENA (S DPH): 138,00 Kč

Sleva

[Ask a question about this product](#)

Výrobce [World Herbs](#)

Flor de Sal - Solný květ, mořská sůl Messolonghi,

Flor de Sal je kaviárem mezi solemi

Flor de Sal (Solný Květ), tato ručně sbíraná delikatesa ze solných pánví Messolonghi, je bohatá na minerální látky a stopové prvky. Je nazývána královnou všech solí nebo také kaviárem mezi solemi.

Messolonghi je obec na západě Řecka. Nachází se mezi řekami Acheloos a Evynos.

Fleur de sel obsahuje cenné minerály, jako je hořčík, draslík a vápník, díky čemuž je nesmírně zdravá a hlavně chutná. Sůl je čistě přírodní, nerafinovaná, bez obsahu jódu. Řadí se mezi jeden z největších gurmánských požitků.

Získávání: vyskytuje se velice zřídka a je potřeba zkušeností a dlouhého pozorování k získání této soli. Pro její vznik je nutná souhra speciálních jevů jako slunce, vítr a voda. Pouze tehdy se voda postupně odpařuje a vznikají bílé krystalky ve velmi tenké vrstvě. Tyto krystalky musí vždy někdo v průběhu dne přijít sesbírat. Když se nestihnou včas sebrat, začnou krystaly klesat ke dnu a vytratí se z nich nejcennější látky. Sbírána je za použití tradičního podběráku. Fleur de sel není chemicky či jinak upravována. Po vysušení na slunci je rovnou zabalena, zachová si tak svou charakteristickou chuť a vlhkost moře.

Použití: dá se přidávat do každého jídla, které chcete mít zdravější. Je vhodná k dochucení steaků, ryb, vařené zeleniny, salátů, vajec, brambor, BBQ. Vyzkoušejte posypat solí plátek rajčete nebo grilované maso.

Dávkování: na 1 porci cca 1/4 lžičky, tj. 1,4 g

Nutriční hodnoty:

energie: 0 kcal

bílkoviny: 0 g

sacharidy: 0 g

tuky: 0 g

Sodík: 550 mg (22%)

Messolonghi
