

**Mořská sůl se sépiovým inkoustem, pyramidky
Messolonghi, Řecko 150g**



Mořská sůl ve tvaru pyramidy s přidavkem přírodního sépiového inkoustu, který dodává její jedinečnou černo-šedou barvu.

~~Prodejní cena se slevou~~ 65,00 Kč

Prodejní cena se slevou

CENA (S DPH): 65,00 Kč

Sleva

[Ask a question about this product](#)

Výrobce [World Herbs](#)

Mořská sůl ve tvaru pyramidy s přídavkem přírodního sépiového inkoustu, který dodává její jedinečnou černo-šedou barvu.

Prvotřídní mořská sůl sklizená z mořských solí v Messolonghi - přirozeném prostředí divokého života v západním Řecku.

Sůl je nerafinovaná, tedy získaná přirozeným odpařováním mořské vody.

Složení: krystalky mořské soli, sépiový inkoust v prášku 1% (produkt je alergen). Neobsahuje žádné chemické přísady.

Použití: suchou, křupavou texturu a lehce mořskou slanost této vzácné soli, používají kuchaři jako doprovod k talířům s rybami, rýží, těstovinami nebo zeleninou.

Popis: Sůl má specifické krystalky (vločky) ve tvaru pyramidy, které vznikly speciálním způsobem odpařování mořské vody. Tyto krystalky se dají snadno rozdrtit v prstech, či se dají použít přímo v celku nebo klasicky do mlýnku na hrubou sůl.

Recepty:

PIZZA S ČERNOU SOLÍ: Připravíte si těsto na pizzu a dáte si na ní vše co máte rádi (šunka, sýr, olivy, rajčatová omáčka, maso...), vložíte upéct do trouby. Po vyjmutí z trouby jí za tepla posypete černou mořskou solí, aby vám dodala ještě lepší chuť než doposud.

STEAKY: pořádný hovězí steak se bez závěrečného dosolení touto černou solí snad ani neobejde!
