

DER GRILLER

DAS LECKERSTE MAGAZIN DER WELT VON **Computer Bild** **Auto Bild** **Sport Bild**



Blumen für den Rost

Salz ist nicht gleich Salz. Wer mal etwas Neues ausprobieren möchte, sollte zu den Blütensalzen greifen. Hierbei handelt es sich um das hochwertige Salz Fleur de Sel, angereichert mit dem Aroma von Bio-Blumenblüten. Das Grillgut schmeckt dann nicht nur nach dem aromatischen Fleur de Sel, sondern lässt noch den Geschmack von Lavendel, Hibiskus oder Muskatblüte durchschimmern.

Für jedes Grillgut gibt es das passende Salz: Salbeiblütensalz passt zum Beispiel sehr gut zu Fisch, während Nelkenblüten-Salz hervorragend zu Wild schmeckt.

Infos: Deutsche Blütensekt Manufaktur **Telefon:** 0611-2385800 **verschiedene Anbieter:** etwa unter www.hendel-versand.de

