

Blütensalz

Die Salzblüte

Die Salzblüte *Flor de Sal* ist das edelste aller Meersalze.

Französisch „fleur de sel“.

Es ist die ideale Basis für unsere hochwertigen Blütensalze.

Sonne und Wind trocknen die Salzkristalle an der Oberfläche des Meerwassers. Sie werden von Hand geschöpft und weiter an der Sonne auskristallisiert.

Die Salzblüte ist vollkommen rein und naturbelassen.

Das Flor de Sal, das wir verwenden stammt aus Portugal. Herkunftsgarantie: Marisol/ Tavira. Certiplanet zertifiziert.



Die Blütensalze

Die Salzblüte wird mit handgepflückten und sorgfältig verlesenen Blüten verfeinert.

Das Salz wird bis zur Sättigung mit Bio-Blüten angereichert; bis zu 1/3.

Die Blüten stammen fast alle aus kbA =kontrolliert biologischem Anbau.

Das Ergebnis sind hochwertigste geschmacks- und farbintensive Gewürzsalze.

- Die intensive Farbe der Blüten hält sich allerdings nur unter Lichtabschluss. Ansonsten können die Farben allmählich verblassen

Unser ganzer Stolz ist das einheitliche, homogene Endprodukt.

Durch spezielle, schonende Verarbeitungsmethoden können wir erreichen, dass sich Salzblüte und Blüten zu einem einheitlichen Ganzen verbinden und es keine grobe Mischung zweier Komponenten ist.



Tischaufteller

Thekendisplay

BIO-Blütensalz Lavendelblüte Lavendelsalz

Geschmack: Bergkräuter, würzig, kühl.

Verwendung: Für Blütensalate, zu Lamm, Käse, für die französische Küche.

Zutaten: Flor de Sal, handgepflückte Lavendelblüten (Lavendulae officinalae flos) aus kbA



BIO-Blütensalz Hibiskusblüte Hibiskusblütensalz

Geschmack: Fruchtig (Rhabarber-Himbeer), säuerlich.

Verwendung: Für rohen und gegarten Fisch, zu Meeresfrüchten, in Soßen

Zutaten: Flor de Sal, handgepflückte Hibiskusblüten (Hibisci sabdariffae) aus kbA

BIO-Blütensalz Japanische Kirschblüte Kirschblütensalz

Geschmack: Waldfrüchte, Preiselbeere.

Verwendung: In Soßen, zu Wildgerichten, zu Kalbfleisch, in Pasteten.

Zutaten: Flor de Sal, handgepflückte Japanische Kirschblüten (Pruni serrulatae flos) aus kbA



BIO-Blütensalz Malvenblüte Malvensalz

Geschmack: Waldfrüchte, Preiselbeere.

Verwendung: Für Vorspeisen, feine Salate, Nudel- und Reisgerichte.

Zutaten: Flor de Sal, handgepflückte Malvenblüten (Malvae sylvestris flos) aus kbA

BIO-Blütensalz Magnolienblüte

Verwendung: Für Gemüse, Wild-/ Geflügel, dunkles Fleisch, Marinaden, Fonds.

Zutaten: Flor de Sal, handgepflückte Magnolienblüten (Magnoliae soulangianae flos)) aus kbA

BIO-Blütensalz Muskatblüte Musaktblütensalz

Geschmack: Aromatisch-würzig, fein, zart.

Verwendung: Zu (Brat-)Kartoffeln und Gemüse, Aufläufe, Fleischgerichte.

Zutaten: Flor de Sal, handverlesene Muskatblüten (Arilli myristicae) aus kbA



BIO-Blütensalz Nelkenblüte

Geschmack: Intensiv-aromatisch, würzig-herb.

Verwendung: Für dunkles Fleisch, Wild, Fonds, Rotkraut, herzhaftes Obst.

Zutaten: Kalaharisalz, handgepflückte Nelkenblüten (Eugeniae aromaticae) aus kbA

Orangenblüte Orangenblütensalz

Geschmack: Zitrus-Geschmack, aromatisch-bitter.

Verwendung: Für Geflügel, Fischgerichte, zu Blatt- und Fruchtsalaten.

Zutaten: Flor de Sal, handgepflückte Orangenblüten (Citri aurantii_flos)

BIO-Blütensalz Rosenblüte Rosensalz

Geschmack: Blütig, duftig-herb, würzig.

Verwendung: Zu Salaten und Kurzgebratenem, auf
Buttertoast, zu Frischkäse.

Zutaten: Flor de Sal, handgepflückte Rosenblüten
(Rosae flos) aus kbA

BIO-Blütensalz Salbeiblüte Salbeisalz

Geschmack: Aromatisch-klar, mild-würzig.

Verwendung: Für Suppe, Soßen, Fisch, Fleisch, Krustentiere,
Reisgerichte

Zutaten: Flor de Sal, handgepflückte Salbeiblüten
(Salviae officinali flos) aus kbA

BIO-Blütensalz Topinamburlüte

Geschmack: Fein-nussig, gemüsig.

Verwendung: Für Suppen, (Rohkost-)Salate, Aufläufe,
zu Gemüse.

Zutaten: Flor de Sal, handgepflückte Topinamburlüten
(Helianthi tuberosi flos) aus kbA

BIO-Blütensalz Zimtblüte

Zimtsalz

Geschmack: Zimtig-mild, aromatisch-süßlich.

Verwendung: Für Wurzelgemüse, Fleisch, Wild-/ Geflügel,
herzhaftes Obst.

Zutaten: Flor de Sal, handgepflückte Zimtblüten
(Cinnamomi cassiae) aus kbA

