

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.



Tischaufsteller

Thekendisplay

BIO-Blütensalz Hibiskusblüte

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

Hibiskusblütensalz, Hibiskussalz,
hibiscus blossom salt, hibiscus salt



BIO-Blütensalz Japanische Kirschblüte

Geschmack: Waldfrüchte, Preiselbeere.

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

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

Kirschblütensalz, Kirschsatz
Japanese cherry blossom salt, Japanese cherry salt
Sakura salt, Sakura blossom salt



BIO-Blütensalz Lavendelblüte

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

Lavendelblütensalz, Lavendelsatz
lavender salt, lavender blossom salt



BIO-Blütensalz Magnolienblüte

Verwendung: Für Gemüse,
Wild und Wildgeflügel,
dunkles Fleisch,
Marinaden,
Fonds.

Zutaten: Flor de Sal,
handgepflückte Magnolienblüten
(Magnoliae soulangianae flos)
aus kbA
Magnolienblütensalz, Magnoliensatz
magnolia salt, magnolia blossom salt



BIO-Blütensalz Muskatblüte

Geschmack: Aromatisch-würzig, fein, zart.

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

Zutaten: Flor de Sal, handverlesene Muskatblüten (Arilli myristicae) aus kbA
Muskatblütensalz, Muskatsalz
mace salt, mace blossom salt



BIO-Blütensalz Nelkenblüte

Geschmack: Intensiv-aromatisch, würzig-herb.

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

Zutaten: Kalaharisalz, handgepflückte Nelkenblüten (Eugeniae aromatica) aus kbA
Nelkenblütensalz, Nelkensalz
clove salt, clove blossom salt



Orangenblüte

Geschmack: Zitrus-Geschmack, aromatisch-bitter.

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

Zutaten: Flor de Sal, handgepflückte Orangenblüten (Citri aurantii_flos)
Orangenblütensalz, Orangensalz
orange salt, orange blossom salt



BIO-Blütensalz Rosenblüte

Geschmack: Blütig, duftig-herb, würzig.

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

Zutaten: Flor de Sal, handgepflückte Rosenblüten (Rosae flos) aus kbA
Rosenblütensalz, Rosensalz
rose salt, rose blossom salt



BIO-Blütensalz Salbeiblüte

Geschmack: Aromatisch-klar, mild-würzig.

Verwendung: Für Suppe,
Soßen,

Fisch,
Fleisch,
Krustentiere,
Reisgerichte

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

Salbeiblütensalz, Salbeisalz
sage salt, sage blossom salt



BIO-Blütensalz Topinamburblüte

Geschmack: Fein-nussig, gemüsig.

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

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

Topinamburblütensalz, Topinambursalz
sunchoke salt, sunchoke blossom salt



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

Zimtblütensalz, Zimtsalz
cinnamon salt, cinnamon blossom salt



Nur auf Vorbestellung:

BIO-Blütensalz Malvenblüte

Geschmack: Waldfrüchte, Preiselbeere.

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

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

Malvenblütensalz, Malvensalz
mallow salt, mallow blossom salt

