

## Meersalz mit bunten Blütenblättern



Meersalz mit bunten Blütenblättern - Sal de Ibiza



Sal de Ibiza: Meersalz mit bunten Blütenblättern - Sal de Ibiza

Bewertung: Noch nicht bewertet

### Preis

Verkaufspreis inkl. Preisnachlass

Verkaufspreis 9,90 €

Preisnachlass

2-3 Days  
★★★★

[Ask a question about this product](#)

Beschreibung

### Sal de Ibiza: Granito con flores

Mittelgrobes Meersalz mit einer Mischung aus Rosen, Kornblumen, Ringelblumen und Orangenblütenblättern. Sie schmückt Salate, Frischkäse und Desserts.

**Aufbewahrung:** Bitte wiederverschliessen und trocken aufbewahren. Erst schütteln - dann würzen!

Herkunft: Spanien

Einen großen Einfluss auf die Küche Spaniens hatten die Mauren. Ihnen verdanken wir die guten Schokoladen und das weiße Marzipan, Torron. Bis heute ist die Küche Spaniens bäuerlich geprägt. Sie besitzt großartige direkte Geschmäcker wie bei Salami, Chorizo, den Käsen aus dreierlei Milch, Pimentos, Pimenton, Oliven und Fischkonserven. Berühmt ist die Qualität des Schweinefleischs, ob roh oder als Schinken. Die Kochtraditionen sind nicht verbürgerlicht, man konzentriert sich auf Aromen. Seit dem Beitritt Spaniens in die EU haben sich dank der Investitionen in moderne Technik die Wein- und Olivenölqualität sensationell gesteigert.

// //