

## Sale Marino & Tartufo

Erzeuger: Casina Rossa  
Art. Nr.: 735.028

Herkunftsland: Italien  
Region: Roccas Calegna



---

### Weingut / Erzeuger

Eine neue Salzgeneration ist geboren: Fiore di Sale und Sale Marino von Casina Rossa einem kleinen Familienunternehmen aus den Abbruzzen. Es wird von Nicola und Paola deLaurentis geführt. Beide treten jeden Tag dafür ein, mit allerfeinsten Zutaten innovative und edle Produkte zu erzeugen. Ob als Sale Marino, reines oder aromatisiertes Fiore di Sale oder Sale Marino mit edlen Gewürzen, diese Salze sind eine absolute Gaumenfreude, die vielseitig verwendet werden können. Allein der Duft der Salze entzückt. Das Salz entfaltet seine intensiven Aromen auf Brot mit Butter, zur Pasta, Salaten, Fisch- oder Fleischgerichten. Einmal probiert, wollen Sie die Salze nie mehr missen.

### Beschreibung

Liefereinheit: 12 Gläser á 100 Gramm

---

### Analyse

---

### Gastromische Empfehlungen

Grünkohl mit Rauchpaprika und Trüffelsalz (by the Erin Gleeson für The Forest Feast)

Zutaten:

- 1 Bundl Grünkohl
- ¼ EL Trüffelsalz Sale Marino & Tartufo
- ½ EL Rauchpaprikapulver Mild z.B. Pimentón Dulce Ahumado von El Avion
- 1 EL Natives Olivenöl Extra z.B. Reserva Familiar Picual von Castillo di Canena

Zubereitung:

1. Den Grünkohl in 2 cm große Stücke schneiden und auf ein Backblech legen
2. Mit Trüffelsalz, Rauchpaprikapulver und Olivenöl beträufeln
3. Für 5 - 8 Minuten bei 230 °C im Backofen rösten, bis die Ränder des Grünkohls beginnen knusprig zu werden.

Stand: 12.10.2022 18:12 Uhr