

Flor de Sal Sri Lanka - Bio -

Erzeuger: Flor de Sal d'Es Trenc

Art. Nr.: 735.005

Herkunftsland: Spanien

Region: Mallorca

Ort des Gutes: Santanyi



Weingut / Erzeuger

Flor de Sal d'Es Trenc ist pure Natur Mallorcas. Dieses am Naturstrand Platja d'es Trenc handgeschöpfte, an der Sonne auskristallisierte Meersalz enthält eine Vielzahl von gesunden und wichtigen Inhaltsstoffen für unser Wohlbefinden. Über 80 lebenswichtige Mineralien und Spurenelemente sind nachweisbar, insbesondere viel Magnesium und Kalium. Ohne Zusätze ist Flor de Sal ein vollkommen reines Naturprodukt.

Der wenig bekannte Naturstrand Platja d'Es Trenc liegt im Süden von Mallorca, nahe des malerischen Dorf Santanyi. Das Meerwasser ist in diesem Bereich besonders sauber. Es wird in flache Becken geleitet. Sonne und Wind lassen das Wasser verdunsten, übrig bleibt das reine Meersalz. Am Rand dieser Becken bildet sich an heißen Tagen mit Hilfe von Wind, aber einer sehr geringen Luftfeuchtigkeit eine kristalline Schicht aus großen Kristallen. Die Form der Kristalle erinnert an Blüten, daher der Name Flor de Sal (Salzblume). Diese Salzkruste wird traditionell von Hand gesammelt und dann auf Trockentischen zum Trocknen ausgebreitet. Zum Abschöpfen werden die sogenannten Lousse (traditionelle Harken) verwendet. Weil Flor de Sal völlig unbehandelt ist, bindet es Luftfeuchtigkeit und ist immer leicht feucht.

Zusammen im Sinne des guten Geschmacks - unter diesem Motto begleitet der renommierte Koch Nelson Müller seit 2020 als Markenbotschafter die Salinas d'Es Trenc. Der Sternekoch und Kochbuch-Autor, der sich auf allen Kanälen für Produkt-Transparenz stark macht, besuchte die mallorquinischen Salinas und zeigte sich begeistert von der außergewöhnlich naturverbundenen Produktionsweise vor Ort: "Ich habe ein Naturschutzgebiet kennengelernt, in dem ich den Kreislauf des Salzes vom Beginn am Meer bis zur Vollendung in den Salinen miterleben durfte. Ein Prozess, der sich durch viel Handarbeit auszeichnet." (siehe auch Video unten)

Salzen für den guten Zweck!

Die Save the Med Foundation wurde 2018 gegründet und hat sich zum Ziel gesetzt, einen Beitrag zum Schutz bedrohter Meeresgebiete zu leisten sowie zur Wiederherstellung des Gleichgewichts und des Wohlbefindens der Ökosysteme beizutragen. Seit 2021 arbeiten die Salinas d'Es Trenc und Save the Med zusammen und verpflichten sich gemeinsam der Pflege des Mittelmeers und seiner reichen Artenvielfalt.

Aus diesem Grund geht ab dem ersten Januar 2021 mit jedem gekauften Flor de Sal d'Es Trenc-Produkt eine Spende an Save the Med.

Beschreibung

Flor de Sal Sri Lanka ist eine Zusammenkunft der mallorquinischen Salzblumen mit fernöstlichen Gewürzaromen Sri Lankas. Nach einem traditionel sri-lankischen Rezept enthält dieses Gewürzsalz eine Kombination aus **Koriandersamen, Kurkuma, Bockshornklee, Kardamom, Chilli, schwarzem Pfeffer, Cayenne, Zimt, Nelken** und natürlichem Flor de Sal

GUT ZU WISSEN: Die Insel Sri Lanka (vor 1972 als Ceylon bekannt) ist nicht nur berühmt für die Gewürzvielfalt, die dort schon seit jeher angebaut werden. Auch Tee wird dort in großer Fülle seit der britischen Kolonialzeit angebaut.

<hr>

Charakteristik: Eine exotische Mischung aus Koriandersamen, grünem Kardamom, Kurkuma und Bockshornklee. Chili, Pfeffer und Cayennepfeffer sorgen für die nötige Schärfe, Nelken und Zimt runden ab.

Liefereinheit: 6 Dosen á 150 Gramm

Analyse

Gastromische Empfehlungen

Ein "Booster" für asiatische Spezialitäten und Reisgerichte. Verleiht selbst einfachen Speisen, wie gegrilltem Huhn ein unvergessliche Note.

Stand: 12.10.2022 18:12 Uhr