



Description

Détails

Cet harmonieux mélange d'épices grillées et de cristaux de sel de l'Himalaya relève à merveille tous les plats du quotidien. Ses notes toastées, légèrement sucrées et ses arômes de noisettes s'accordent parfaitement avec des viandes grillées, des poissons à chair fine, des soupes de légumes, des préparations à base de riz, des carpaccios ou une simple poêlée de légumes.

Cet assemblage de diamants de sel et d'épices grillées se concasse à l'aide d'un moulin ou d'un mortier. Il est important de l'ajouter en fin de cuisson pour conserver tous les arômes des épices.

Joyau de l'Himalaya !

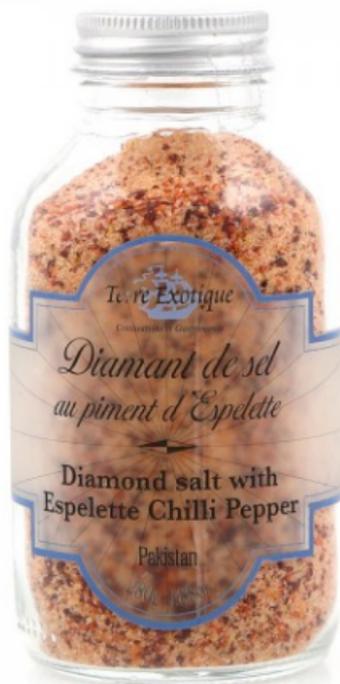
Les cristaux de sel purs et précieux qui composent ce mélange sont extraits à la main des mines de Khewra, au cœur de l'Himalaya. Ils sont également appelés « diamants de sel » en référence à leur forme de pierre précieuse. Leur saveur est un peu moins salée que la fleur de sel et leur structure est légèrement plus sèche. On les nomme en réalité « sel gemme » ou « sel de terre » car il s'agit de sel marin fossilisé.

En savoir +

Informations complémentaires

PAYS D'ORIGINE	Pakistan
ARTICLE BLOG	Découvrez nos articles sur notre blog http://www.terreexotique.fr/blog
CONDITIONS DE CONSERVATION	À l'abri de la chaleur, de l'humidité et de la lumière.
INGRÉDIENT	Diamants de sel, ail, coriandre, cumin, sésame, fenugrec
ALLERGÈNE	Sésame
DLUO	5 ans

INFOS NUTRITIONNELLES	Valeurs nutritives pour 100 g
	Calories : 0 Kcal
	Lipides : 0 g
	Cholestérol : 0 g
	Sodium : 38.76g
	Glucides : 0 g
	Protéines : 0 g
	Sel : 96.90 g



Description

Détails

Redécouvrez le *piment d'Espelette* sous une nouvelle forme, associé aux diamants de sel de l'Himalaya. Les notes fruitées et les arômes de poivrons du *piment d'Espelette* associés à la douceur du sel de l'Himalaya réveilleront un poulet basquaise, un foie gras poêlé ou un dessert chocolaté. Préférez ajouter ce mélange en fin de cuisson pour en conserver toutes les saveurs.

Accords parfaits : L'harmonie est idéale avec un toast de fromage de chèvre, une salade de tomates du jardin, un toast de foie gras ou un magret de canard. Il apporte une touche d'originalité à une mayonnaise maison ou à une moutarde. À saupoudrer sur un toast de rillettes de canard ou sur une purée de pommes de terre.

Joyau de l'Himalaya !

Les cristaux de sel purs et précieux qui composent ce mélange sont extraits au cœur de la chaîne de l'Himalaya. Leur saveur sont moins salée que la fleur de sel et leur structure sont légèrement plus sèche. On les nomme en réalité « sel gemme » ou « sel de terre » car il s'agit de sel marin fossilisé.

En savoir +

Informations complémentaires

PAYS D'ORIGINE	Pakistan
ARTICLE BLOG	Découvrez nos articles sur notre blog
CONDITIONS DE CONSERVATION	À l'abri de la chaleur, de l'humidité et de la lumière.
INGRÉDIENT	Sel, piment d'Espelette
ALLERGÈNE	Sans allergène
DLUO	5 ans
INFOS NUTRITIONNELLES	<p>Valeurs nutritionnelles (moyennes pour 100g)</p> <p>Calories : 0 Kcal Lipides : 0 g Cholestérol : 0 g Sodium : 38,76g Glucides : 0 g Protéines : 0 g Sel : 96,90 g</p>
PRIX/KG	30.35



Description

Détails

Le nez de ce sel délivre à l'état brut de très délicats arômes fumés qui s'estompent dans la solution chaude.

A l'état brut En bouche il présente une attaque salée et peu brûlante qui se dessine sur le premier tiers de la langue et qui fait fortement saliver.

Dans l'infusion chaude Après avoir oxygéner l'eau et le sel en bouche, la solution se révèle suave mais très salée à l'attaque, impression qui fuie rapidement et qui fait place à une étonnante impression de piquant sous la langue.

Il est préférable de l'utiliser entier et de s'en servir au dernier moment à l'envoi des plats avec :

- Pièces de viandes rouges grillées ou braisées
- Poissons puissants, rougets, anguilles grillées ou poêlées
- Sur des terrines de gibiers assez relevés.

En savoir +

Informations complémentaires

PAYS D'ORIGINE	Etats-Unis
ARTICLE BLOG	Découvrez nos articles sur notre blog http://www.terreexotique.fr/blog
INGRÉDIENT	Sel de mer, argile rouge purifié
ALLERGÈNE	Sans allergène
DLUO	10 ans
CONDITIONS DE CONSERVATION	Conserver dans un endroit sec, à l'abri de la lumière
INFOS NUTRITIONNELLES	Valeurs nutritionnelles pour 100g : Calories : 0 Kcal Lipides : 0g Cholestérol : 0g Sodium : 39g Glucides : 0g Protéines : 0g Sel : 97.5g
COULEUR	Rouge



Description

Détails

Le sel noir est riche en charbon actif.

Ce sel noir d'Hawaï, entièrement naturel, est le mélange de deux produits d'une pureté exceptionnelle. Pour l'enrichir en minéraux, des roches de lave noire nettoyées de leurs impuretés sont ajoutées à l'eau de mer pure dans des bassins d'évaporation, selon un procédé exclusif qui aide à la conservation de tous les minéraux. Rare et sophistiqué, d'un noir profond, il crée dans l'assiette un magnifique décor impressionniste. À utiliser comme une fleur de sel, le sel noir insuffle à tous les plats un caractère baroque et une énergie tellurique.

En savoir +

Informations complémentaires

PAYS D'ORIGINE Etats-Unis

ARTICLE BLOG N/A

INGRÉDIENT Sel de mer, charbon actif (2% maximum)

ALLERGÈNE Sans allergène

DLUO 10 ans

CONDITIONS DE CONSERVATION À l'abri de la chaleur, de l'humidité et de la lumière.

INFOS NUTRITIONNELLES N/A

COULEUR Noir