

## Ankerkraut Fleur de Sel - Natur im Tiegel, 160g

### URL



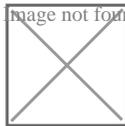
[https://mutti-kocht-am-besten.de/produkt/Lebensmitteln/Grundzutaten/Ankerkraut-Fleur-de-Sel--Natur-im-Tiegel-160g\\_7261](https://mutti-kocht-am-besten.de/produkt/Lebensmitteln/Grundzutaten/Ankerkraut-Fleur-de-Sel--Natur-im-Tiegel-160g_7261)

### Allgemeine Angaben

**Hersteller:**  
Ankerkraut

### Produktbild

Image not found or type unknown



### Beschreibung

Salz, unser Würzmittel Nummer eins. Es darf eigentlich in keinem Gericht fehlen. Der Feinschmecker allerdings weiß, dass das Fleur de Sel viel zu schade ist, um damit das Nudelwasser zu salzen. Lieb und teuer ist die "Blume des Salzes" durch Ihre langwierige und liebevolle Herstellung. In extra angelegten Salzgärten wird das Meerwasser von der Sonne verdampft, das Salz der See kristallisiert an der Oberfläche und wird regelmäßig von Hand mit Holzharfen abgeschöpft. Die besondere Struktur der feinen und milden Salzkristalle kommt am Besten beim finalen Salzen am Tisch zur Geltung. Ideal passt das Fleur de Sel zu Fisch, Gemüse und Salaten. Herkunft : Deutschland

### Details zur Anzeige

Preis 7,99 €  
inkl. MwSt.

---

ebiz-consult e.K.  
Kurt-Schumacher-Ring 2  
D-63329 Egelsbach  
GERMANY

TEL: +49 (0) 6103 831 47-0  
FAX: +49 (0) 6103 831 74-29  
Email : [info@ebiz-consult.de](mailto:info@ebiz-consult.de)  
Internet: <http://www.ebiz-consult.de>