

Sól wędzona Premium Bio

Cena: 23,90 PLN



Opis produktu

Zioła te produkowane są metodami ekologicznymi - bez użycia sztucznych nawozów, chemicznych środków ochrony roślin, czy organizmów modyfikowanych genetycznie. Tereny przeznaczone pod uprawę tych przypraw charakteryzują się czystą wodą, glebą, powietrzem, zatem odznaczają się wysoką jakością biologiczną.

Kryształki soli z morza martwego, wędzone drewnem bukowym na zimno, zgodnie z długowieczną duńską tradycją, stosowaną pierwotnie przez Wikingów. Sól wędzona ma bardzo charakterystyczny pikantno - korzenny smak i może być wykorzystywana do wszelakich potraw: grilowanych steków, ryby, makaronów, zup - (szczególnie kwaśnicy, zup strączkowych i gulaszowych), omletów, z grillowanymi warzywami i pieczonymi ziemniakami oraz serów białych i sosów. Szczypta duńskiej soli wędzonej jest idealna do wędzonego łososia, pstrąga, śledzia, nadaje im charakterystyczny dymny aromat. Idealnie nadaje się dla wegan i wegetarian, którzy nie chcą rezygnować z wędzonego aromatu.