



Äkta havssalt från Atlanten

med smaker från Nygrans skog
och trädgård

Jag är glad att kunna erbjuda äkta havssalt från Guérande, ett litet ställe vid Atlantkusten, som jag hämtar på plats direkt hos producenten. Havssaltet från Guérande tillverkas av Atlanten, solen och vinden. Det är helt naturligt och har inte genomgått någon form av kemisk behandling eller tvättning. Det handplockas av saltarbetare enligt en tusenårig lång tradition i så kallade salt marsh. Havssaltet från Guérande är inte lika salt som industriellt salt : det är mjukare för gommen och rikare i smaken. Utöver själva saltet innehåller det också magnesium, kalcium och kalium.

Jag har själv använt det här goda och nyttiga saltet till all matlagning i många år nu och skulle inte kunna vara utan. Det passar suveränt till allt från kokta grönsaker, grillat kött eller fisk, grytor, bak av surdegsbröd och saltning av färskost. Och är ett måste till ungstekt potatis!



Grovt havssalt från Guérande, burk 100 g

naturell

med chili från Nygrans trädgård
gott till pizza, het pastasås, ratatouille m.m.

med trattkantareller från Nygrans skogar
gott till ris, äggröra, soppa, viltgryta m.m.

med libbsticka från Nygrans trädgård
gott till fisk, potatis, grönsaker m.m.

Förpackning med 3 burkar :
1 naturell och 2 smaksatta

100 kr

