



## Äkta havssalt från Atlanten med smaker från Nygrans skog och trädgård



Det är med stolthet och glädje som jag erbjuder äkta havssalt från Batz-sur-Mer, en liten by vid Atlantkusten i Frankrike, som jag hämtar på plats direkt hos producenterna Delphine och Pascal Donini ([www.sel2guerande.com](http://www.sel2guerande.com)).

Havssaltet tillverkas av Atlanten, solen och vinden. Det är helt naturligt och har inte genomgått någon som helst form av kemisk behandling eller tvättning. Pascal och Delphine krattar upp saltet för hand enligt en tusenårig lång tradition i så kallade salt marsh. Havssaltet från Batz-sur-Mer är inte lika salt som industriellt salt: det är mjukare för gommen och rikare i smaken. Eftersom havsvattnet avdunstar långsamt innehåller havssaltet inte bara salt utan även magnesium, kalcium och kalium.

Jag har använt det här goda och nyttiga saltet till all matlagning i flera 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 det är ett måste till ungstekt potatis!



### Grovt havssalt från Batz-sur-Mer

naturellt – passar till allt!

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

med trattkantareller från sörmländska skogar  
perfekt till ris, äggrätter, soppa, vilt m.m.

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



Pris 35 kr / 100 g naturellt havssalt, 50 kr/100 g smaksatt havssalt.  
Förpackning med 2 smaksatta och 1 naturellt 120 kr.

## Välkommen in till Nygrans gårdsbutik !