Data di creazione: 16/05/2022

SALE DI CIPRO NERO

CODICE	94585
PAESE E LUOGO DI ORIGINE **	Cipro
PESO	500 g

**** ATTENZIONE: l'origine della materia prima potrebbe essere diversa**

Fiocchi di sale dalla forma rigorosamente piramidale di colore nero

ASPETTO	Fiocchi di fior di sale, di forma piramidale e di colore nero
SAPORE	Sapido ma più dolce rispetto al sale comune
PRODUTTORE	Petit Lorien - Udine (UD)
SELEZIONATO PERCHÈ	Il Sale di Cipro unisce alla forma piramidale tipica del sale di quest'isola un colore nero molto intenso che gli dona un aspetto inconsueto ed affascinante. All'origine i fiocchi sono bianchi e il colore viene conferito attravarso l'aggiunta di carbone attivo ottenuto dalla combustione di cortecce di legno dolce, in particolare tiglio, betulla e salice. L'aggiunta di questa sostanza gli conferisce un leggero potere detossinante che arricchisce ulteriormente le proprietà benefiche di tutti gli oligoelementi presenti. La composizione del Sale Nero di Cipro, infatti, comprende sodio, calcio, potassio, manganese, zinco, ferro, rame, iodio, in forma totalmente integrale e senza alcun tipo di additivo artificiale
CURIOSITÀ	Questo sale viene raccolto nelle saline situate nella parte meridionale dell'isola, nelle regioni di Larnaca e Limassol, dove si trovano dei laghi salati. In quest'area la roccia è molto porosa e consente all'acqua del mare di filtrare e combinarsi con quella dei laghi accrescendone in modo sensibile la salinità. Oggi, l'area è una riserva naturale popolata da una fauna e flora tipica
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	E' molto apprezzato come condimento su crudités, insalate, carni bianche, pesce marino, e fritture leggere. Può essere utilizzato non solo in cucina, ma anche nella preparazione di cocktail dove i colori assumono un'importanza fondamentale

© VALSANA S.R.L. - Via degli Olmi 16 - 31010 Godega di Sant'Urbano (TV)
Il presente documento ha un valore puramente informativo-commerciale e non è la scheda tecnica del prodotto.