

# Flor de Sal Hibiscus

Die intensive Farbe und das exotische Aroma getrockneter Hibiskusblüten schmeicheln Auge und Gaumen.



inhalt: 150 g



anbaubereich: **südliche inselregion**

inverkehrbringer: **gusto mundial baleárides, s.l.**

**ctra. de campos a colonia sant jordi, km. 8,7  
07630 campos, mallorca**



## herstellung

Der Naturstrand Platja d'Es Trenc liegt im Süden von Mallorca, nahe des malerischen Dorf Santanyi. Das Meerwasser ist in diesem Bereich besonders sauber. Es wird in flache Becken geleitet. Sonne und Wind lassen das Wasser trocknen, übrig bleibt das reine Meersalz. Am Rand dieser Becken bildet sich an heißen Tagen mit Hilfe von Wind, aber einer sehr geringen Luftfeuchtigkeit eine kristalline Schicht aus großen Kristallen. Die Form der Kristalle erinnert an Blüten, daher der Name Flor de Sal (Salzblume). Diese Salzkruste wird von Hand gesammelt und dann auf Trockentischen zum Trocknen ausgebreitet. Weil Flor de Sal völlig unbehandelt ist, bindet es Luftfeuchtigkeit und ist immer leicht feucht.

## speiseempfehlung

Die Kreation harmoniert mit Wild, Ziegenkäse und kräftigen Blattsalaten.