

# Flor de Sal Aceituna Negra

Griechische Kalamata-Oliven werden vorsichtig im Ofen geröstet. Ihr kraftvolles Aroma ergänzt die feine Salzigkeit des Flor de Sal auf charmante Weise.

**inhalt: 150 g**

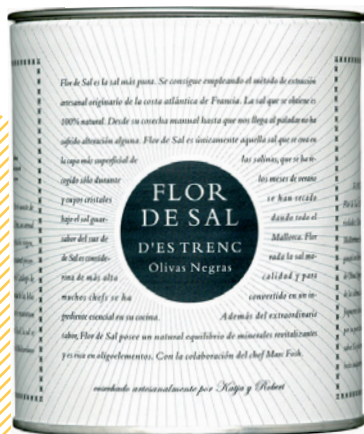


**anbaubereich: südliche inselregion**

**inverkehrbringer: gusto mundial balearides, 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 Santanyí. 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

Perfekt zu allen Gerichten der mediterranen Küche.