

Essenz der Alpen, Pfannengesiedetes Zirbensalz, 80 g

Essenz der Alpen – Pfannengesiedetes Zirbensalz

Einzigartiges Salz mit der Essenz der Alpen

Entdecken Sie das pfannengesiedete Zirbensalz von Essenz der Alpen, gewonnen aus der reinen Alpensole, die mit frischen, handgeernteten Zirbenzapfen angesetzt wird. Diese einzigartige Methode verleiht dem Salz nicht nur eine außergewöhnliche Farbpalette von rosa-pink bis bräunlich-grau, sondern auch einen karamellig-honigartigen Geschmack.

Schonende Verarbeitung für Höchste Qualität

Nach einer dreiwöchigen Ziehzeit wird die Sole versiedet und die entstandenen Salzkristalle werden schonend bei niedriger Temperatur getrocknet. Anschließend wird das Salz zu gleichmäßigen Körnern gemahlen. Diese besondere Herstellung garantiert die Erhaltung des zarten, leicht süßlichen Geschmacks, der das Zirbensalz so besonders macht.

Vielseitig Einsetzbar in der Gourmet-Küche

Das Zirbensalz ist äußerst vielseitig und eignet sich hervorragend für eine Vielzahl von Gerichten. Besonders gut passt es zu Schweinefleisch-, Geflügel- und Lammgerichten, zu Forelle, sowie zu Lagergemüse wie Karotten, Kartoffeln und Knollensellerie. Es veredelt auch Nudeln, Kräuterbutter oder Pesto mit einem Hauch von Alpenflair.

Nachhaltige und Schöne Verpackung

Das Zirbensalz wird in einer wiederverwendbaren Keramikdose geliefert, die nicht nur praktisch für die Küche ist, sondern auch ästhetisch ansprechend. Die Verpackung ist vollständig plastikfrei und stammt aus Europa, was den nachhaltigen Ansatz von Essenz der Alpen unterstreicht.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	0,00 kj
Brennwert kcal	0,00 kcal
Fett	0,00 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,00 g
Kohlenhydrate	0,00 g
davon Zucker	0,00 g
Eiweiß	0,00 g
Salz	88,00 g

Zusätzliche Informationen

Zutaten: 80g unjodiertes Salz mit Zirbenzapfenextrakt (aus Salzsole und Zirbenzapfen).