



Zone d'Activité de Signes
Avenue de Madrid BP 704
83030 TOULON Cedex 9
Tel: 04.94.00.60.20
Fax: 04.94.31.60.22

Créée le 06/12/2019
DOC.P.002



COFFRET 7 SELS DECOUVERTE

SEL HAWAÏ PERLE NOIRE
HAWAIIAN SALT "BLACK PEARL"
SALZ HAWAII SCHWARZE PERLE

Ingrédients:

Ingredients:

Zutaten:

Sel naturel de l'océan Pacifique, pur charbon activé 0,4 %

Natural salt from the Pacific Ocean, 0.4% pure activated charcoal

Meersalz aus Hawaii, Aktivkohle 0,4 %

Conseils d'utilisation

Récolté sur l'île de Molokaï dans l'archipel d'Hawaï, le "sel Hawaï Perle Noire" doit sa couleur insolite au charbon activé présent dans sa composition. Imprégné des bienfaits de l'océan Pacifique, sa texture satinée apporte un grain d'extravagance sur votre table.

Wie Fleur de Sel benutzen. Geerntet auf der vulkanischen Insel Molokai, seine Farbe stammt aus dem Anteil von Aktivkohle.

Gathered on the island of Molokai in Hawaii, "Black Pearl salt from Hawaii" will give a touch of exotic extravagance to all your dishes. Its colour is due to the activated charcoal it contains.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g de produit. Énergie : 0 KJ / 0 kcal, matières grasses : 0 g dont acide gras saturés : 0 g, glucides : 0 g dont sucres 0 g, protéines : 0 g, sel : 72.20 g.

Average nutrition Value for 100 g. Energy : 0 kJ / 0 kcal ; Total Fat : 0 g Satures : 0 g ; Carbohydrate : 0 g ; Sugars : 0 g ; Protein : 0 g ; Salt : 72.200 g

Durchschnittliche Nährwerte für 100 g. Energie : 0 KJ / 0 kcal ; Fett : 0 g davon gesättigte Fettsäure : 0 g ; Kohlenhydrate : 0 g davon Zucker 0 g ; Eiweiß : 0 g ; Salz : 72.200 g.

SEL HAWAÏ ALAEA ROUGE
"RED ALAEA" HAWAIIAN SALT
SALZ HAWAII ROTES "ALAEA"

Ingrédients:

Ingredients:

Zutaten:

sel naturel de l'océan Pacifique, aleae 0,5 % (argile volcanique) purifiée à chaud

natural salt from the Pacific Ocean, 0.5% red Alaea (volcanic clay)

Meersalz aus Hawai, heiliger vulkanischer Ton "Alaea" 0.5 %

Conseils d'utilisation

Le présence d'"Alaea", argile volcanique sacrée de l'archipel d'Hawaï, confère au "sel Hawaï Alaea rouge" sa couleur singulière. Pour vous, il a ramené de l'île de Molokaï, où il est élaboré, ses notes délicates de noisette grillée.

Its red colour and grilled hazelnut notes come from "Alaea", a sacred volcanic clay from Molokai which is mixed with salt.

Hawaii rotes Salz "Alaea": gemischt mit dem heiligen vulkanischen Ton (Alaea) von der Insel Molokai, seine Farbe und sein feiner Geschmack von gegrillten Haselnüssen werden Ihren Gerichten einen überraschenden Kick geben.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g de produit. Énergie : 0 KJ / 0 kcal, matières grasses : 0 g dont acide gras saturés : 0 g, glucides : 0 g dont sucres 0 g, protéines : 0 g, sel : 89.75 g.

Average nutrition Value for 100 g. Energy : 0 kJ / 0 kcal ; Total Fat : 0 g Satures : 0 g ; Carbohydrate : 0 g ; Sugars : 0 g ; Protein : 0 g ; Salt : 89.750 g

Durchschnittliche Nährwerte für 100 g. Energie : 0 KJ / 0 kcal ; Fett : 0 g davon gesättigte Fettsäure : 0 g ; Kohlenhydrate : 0 g davon Zucker 0 g ; Eiweiß : 0 g ; Salz : 89.750 g.

SEL NOIR PYRAMIDE DE CHYPRE

BLACK "PYRAMID" SALT FROM CYPRUS

SCHWARZE "PYRAMIDE" SALZFLOCKEN AUS ZYPERN

Ingrédients:

Flocon de sel de Chypre, charbon actif 5 %

Ingredients:

Salt flakes from Cyprus, 5% activated charcoal

Zutaten:

Salzflocken aus Zypern, Aktivkohle 5 %

Conseils d'utilisation

L'époustouflante structure de ses cristaux donne au sel noir Pyramide de Chypre un croustillant remarquable. Sa couleur noire apporte une touche déco insolite. Il s'utilise en finition comme une fleur de sel, en particulier sur les crudités, les fruits de mer et le poisson.

The amazing pyramid structure of its crystals give this salt a remarkable crunchiness. Blue salt from Cyprus can be used like fleur de sel, especially with raw vegetables, seafood and fish

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g de produit. Énergie : 0 KJ / 0 kcal, matières grasses : 0 g dont acide gras saturés : 0 g, glucides : 0 g dont sucres 0 g, protéines : 0 g, sel : 72.20 g.

Average nutrition Value for 100 g. Energy : 0 kJ / 0 kcal ; Total Fat : 0 g Satures : 0 g ; Carbohydrate : 0 g ; Sugars : 0 g ; Protein : 0 g ; Salt : 72.200 g

Durchschnittliche Nährwerte für 100 g. Energie : 0 KJ / 0 kcal ; Fett : 0 g davon gesättigte Fettsäure : 0 g ; Kohlenhydrate : 0 g davon Zucker 0 g ; Eiweiß : 0 g ; Salz : 72.200 g.

SEL BLEU SAPHIR DE PERSE

BLUE SALT FROM PERSIA

BLAUES STEINSALZ AUS PERSIEN

Ingrédients:

Cristaux de sel gemme d'Iran

Ingredients:

Natural rock salt from Iran

Zutaten:

Steinsalz-Kristallen aus Iran

Conseils d'utilisation

en provenance d'Iran, le sel bleu Saphir de Perse s'utilise comme de la fleur de sel. constellé de cristaux d'un bleu profond, il apporte une touche d'extravagance exotique dans votre cuisine de tous les jours.

Studded with deep blue crystals, this salt brings a touch of exotic extravagance to your every day cooking. To be used like fleur de sel.

Dieses blaue Salz wird genau wie „fleur de sel“ benutzt. Seine Farbe und feiner Geschmack werden Ihre Gerichte mit Stil verfeinern.

SEL HIMALAYA PERLE ROSE

HIMALAYA PINK PEARL SALT

ROSA HIMALAYA STEINSALZ

Ingrédients:

Cristaux de sel gemme du Pakistan

Ingredients:

Gem salt from Pakistan

Zutaten:

Steinsalz Kristallen aus Pakistan

Conseils d'utilisation

En provenance du Pakistan, le sel Himalaya Perle rose s'utilise comme du gros sel ou avec un moulin.
Constellé de cristaux d'un rose délicat, il apporte une touche d'extravagance exotique dans votre cuisine de tous les jours.
Studded with delicate pink crystals, this salt brings a touch of exotic extravagance to your every day cooking. It can be used like fleur de sel or with a grinder.

SEL FUMÉ
SMOKED SALT
GERÄUCHERTES SALZ

Ingrédients:

sel de mer non raffiné des marais salants de la mer Méditerranée fumé au bois de hêtre.
unrefined sea salt from the salt-marsh of the Mediterranean sea smoked over beech wood.
Zutaten: reines Meersalz aus dem Mittelmeer geräuchert mit Buchenholz.

Conseils d'utilisation

Patiemment fumé au feu de bois de hêtre, il donne une note "fumé" unique aux crudités, viandes et poissons, Idéal avec des pavés de saumon
Slowly smoked over beech wood, this salt gives a unique "smoky" taste to raw vegetables, meat and fish. Excellent on salmon pavés.
Mit Buchenholz schonend geräuchert, ergibt dieses Salz eine einmalige Rauchnote zu Fischgerichten, gegrilltem Fleisch, Tofu oder Salaten.

FLEUR DE SEL Portugal
FLEUR DE SEL FROM Portugal
FLEUR DE SEL AUS Portugal

Conseils d'utilisation

Quelques grains de prestige gourmet sur tous vos plats.
Sprinkle a few grains of gourmet prestige on all your dishes.
Wird sämtliche Gerichte stilvoll verfeinern. Kurz vor dem Servieren verwenden.

Code Article:

Conditionnement:	SEL HIMALAYA PERLE ROSE	14 g
Packaging:	SEL BLEU SAPHIR DE PERSE	14 g
Verpackung:	FLEUR DE SEL PORTUGAL	12 g
	SEL HAIWAI NOIR	15 g
	SEL HAWAI ALAEA ROUGE	14 g
	SEL CHYPRE NOIR	7 g
	SEL FUME	17 g

Date de Durabilité Minimale : 5 ans
Best-before date: 5 years
Mindesthaltbarkeitsdatum: 5 Jahre

Conservation: Tenir au sec
Preservation: Store in a dry place
lagerung: Trocken lagern

Allergène: Traces possible de fruits à coques, moutarde, sésame, gluten, soja et sulfites.
Allergene: Possible traces of nuts, gluten, mustard, sesame, milk, sulfites, soy.

Allergene:

Mögliche Spuren von Nüssen, Gluten, Senf, Sesam, Milch, Sulfite, Soja.

Les informations contenues dans cette fiche technique sont données de bonne foi, en l'état actuel de nos connaissances.

Le client reste l'unique responsable de l'usage qu'il fait du produit

The information contained in this data sheet are given honest, in the present state of our knowledge.

The customer remains the only person in charge of the use he makes of the product

Die enthaltenen Angaben sind nach unserem besten Wissen und Gewissen richtig, vollständig und aktuell.

Der Kunde bleibt allein für die Verwendung des Produktes verantwortlich.