

SAL DE AÑANA CHUZO DE SAL STALAKTITSALT



Stalaktitsalt i en stor bit

Añana Chuzos är tunna stalaktiter som skapas där saltvattnet flyter genom övertäckta kanaler. Analyser som gjorts på The University of Basque Country indikerar att detta är en av världens bästa saltprodukter. Stalaktiterna är plockade för hand, en och en, och har en spröd men ändå kompakt struktur. Sprödheten gör att de smälter i munnen samtidigt som det avger en ren och långvarig eftersmak.

Om producenten

Det delikata Añana-saltet är erkänt världen över sedan 1851. Det var då saltmakarna presenterade produkten på The Universal Exhibition i London och fick en bronsmedalj samt ett hedersomnämmande.

Saltet tas från Añanadalen, en plats med speciella förutsättningar. Det som idag är Añanadalen var en gång i tiden, för mer än 200 miljoner år sedan, ett stort hav som torkade ut och lämnade flera kilometer tjocka lager av salt. Saltarbetarna i dalen får fram saltet genom det saltvatten som bildas när färskt vatten från många olika källor passerar lagren.

Under en avdunstningsprocess framträder saltet. Tack vare att saltet tas fram utan någon som helst industriell förädling blir det en naturlig produkt med många fördelar.

Nettovikt: ca 150 g

Ursprung: Spanien

Förvaring: Torrt och svalt.

Ingredienser: Salt.

ADDITIONAL INFORMATION

Weight

1.2 kg