

## SAL DE AÑANA MARTIN BERASATEGUI MINERALSALT 500 G



### Finkorningt salt från Añana, Martin Berasategui edition

Sal de Añana är ett naturligt mineralsalt skördat för hand i Añana-dalen i Baskien, ett område känt för sina traditionella saltterrasser. Det klara källvattnet och den långa torkningen ger ett rent salt med tydlig mineralkaraktär.

Denna variant har tagits fram i samarbete med kocken **Martin Berasategui** och används ofta som finish-salt tack vare sin lätta, krispiga struktur.

### 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:** 500 g

**Ursprung:** Spanien

**Förvaring:** Torrt och svalt.

**Ingredienser:** Salt.

### ADDITIONAL INFORMATION

**Weight** 0.6 kg