

SALTED

GÜNEŞLE EGE DENİZİ'NİN AŞKI

İnce Tuz

1 kg x 16 adet

Pişirme işleminde kullanılan geleneksel doğal deniz tuzudur.

YENİ



Fleur De Sel

1 kg x 16 adet

Yalnızca güneş ve rüzgarın etkisiyle buharlaştırılan deniz suyunun yüzeyinde kalan tuz tepeciklerinden elde edilir. Suyun üzerinde açan çiçekler gibi görüldüğü için Fransızca tuz çiçeği anlamına gelen "fleur de sel" ismi verilmiştir. Güneşin tüm yaratıcı enerjisini üzerinde biriktirdiği ve yalnızca bol güneşli yaz mevsimlerinde elde edilebildiği için çok değerlidir. Sofra ve yemek tuzu olarak kullanılır.

Kullanılan Yemekler: Çikolata yapımı, Çikolatalı tart, Çikolatalı kurabiye, Brownie, Karamel, Balık, Steak yöntemi ile pişirilen etler (Biftek, Bonfile, Külbastı, Antrikot)

YENİ



Chef Salt(Yaprak Tuz)

500 gr x 16 adet

Sofrada öğütme tuzuna göre tane iriliği daha küçük olup, kullanımı daha pratik, öğütme işlemi yapılmış hazır bir tuz çeşididir. Tuzda balık yapımında, yemek pişirme işleminde, salataların üzerinde, turşu yapımında, zeytin salamurasında, etlerin marinasyonunda kullanılır.

YENİ



Smoked Saltflake

500 gr x 16 adet

Elle hasat edilen, yassı biçimi ve gevrek yapısı ile göreceli olarak daha hızlı çözünen Saltflake tuzu, meşe odunuyla tütsülenmesi sonucunda elde edilmiştir. Yemek ve sunumlarda son dokunuş olarak ızgara tadı vermesi için kullanılır. Özellikle ızgara et sunumlarının lezzet ve aromasını zenginleştirir.



Saltflake (Yaprak Tuz)

500 gr x 16 adet

Deniz tuzu moleküllerinin, yüzey ve kenarlarının farklı hızlarda büyümesi neticesinde oluşur. Kar taneşine benzeyen şekli tuzun tamamen doğal gelişimini teyit eder. Yassı biçimi ve gevrek yapısı ile göreceli olarak daha hızlı çözünen Saltflake, özellikle et yemeklerinin lezzet ve aromasını zenginleştirir.

