

Sel de Guérande Sal Gruesa

Le Paludier de Guérande



Tipo de producto

Sal marina, sal gruesa, sal gris

Composición

100% Sal marina de Guérande, natural, gris, sin refinar, sin lavar y sin aditivos. Rica en minerales esenciales y oligoelementos.

Indicaciones

Ideal para uso culinario diario en la cocina, para cocinar verduras, salar agua, asar a la parrilla, pescados a la sal, caldos cortos, sazonar agua para pasta, frotar carnes antes de asar, hacer vinagretas y para finalizar platos de verduras.

Posología

Se utiliza con una cuchara de madera o directamente con las manos en la cocina. La sal gruesa se usa como aliada principal para cocinar.

Precauciones

Se recomienda mantener fuera del alcance de los niños. Evitar el contacto directo con los ojos.

Contraindicaciones

Datos técnicos

EAN	3305041000505
Formato	Bolsa
Tipo	Sal marina, sal gruesa, sal gris
Peso / Volumen	1 kg
Apto para	Apto para uso culinario general. Certificado con Indicación Geográfica Protegida (IGP) y 'Nature & Progrès' (certificación orgánica).
País de origen	Francia (península de Guérande, Bretaña)
Laboratorio	Le Paludier de Guérande (Etablissements Bourdic), con sede en Batz sur Mer, Francia.
Nº Registro	Indicación Geográfica Protegida (IGP) obtenida en 2012.