

Sel rose de l'himalaya

0309110653



Descriptif

D'une pureté rare, le sel rose de l'Himalaya est riche en minéraux et en oligo éléments. La couleur de ce sel est due à l'évaporation de la mer de Thétys, à l'endroit où se dresse maintenant la chaîne de l'Himalaya. Ce sel possède un craquant naturel et un arôme délicat. D'une pureté rare, le sel rose de l'Himalaya est riche en minéraux et en oligo éléments. La couleur de ce sel est due à l'évaporation de la mer de Thétys, à l'endroit où se dresse maintenant la chaîne de l'Himalaya. Ce sel possède un craquant naturel et un arôme délicat. Grâce à sa texture croquante et à son arôme, le sel rose de l'Himalaya relève vos viandes, poissons et légumes.

Caractéristiques

Type de conditionnement	Pot de	Poids/qté	100
-------------------------	--------	-----------	-----