Fiche Produit

Sel viking de Norvège

0309110665

Descriptif

Hormis les drakars, les vikings ont laissé peu de choses derrière eux mais le recette de ce sel est heureusement parvenue jusqu'à nous. On y trouve un mystérieux mélange de sel et d'épice, conférant à l'assaisonnement une odeur pronnoncée et une saveur de fumé.
Hormis les drakars, les vikings ont laissé peu de choses derrière eux mais le recette de ce sel est heureusement parvenue jusqu'à nous. On y trouve un mystérieux mélange de sel et d'épice, conférant à l'assaisonnement une odeur pronnoncée et une saveur de fumé. Ce sel agrémente à la perfection les pommes de terres, le saumon, typiquement norvégien, les omelettes ou les soufflés au fromage.

Caractéristiques

Type de conditionnement	Pot de	Poids/qté	80

Photos et document non contractuels sous réserves d'erreurs typographiques