

- Cristaux fins et croquants
- Salinité douce et précise
- Format 65 g pratique



## Fleur de sel de guérande IGP

La fleur de sel de Guérande est un trésor salin issu d'un savoir-faire traditionnel. Elle se forme naturellement à la surface des œillets, lors de conditions climatiques précises. Récoltée à la main, elle conserve une texture fine et cristalline. En bouche, elle offre une salinité délicate, sans agressivité.

Utilisée en finition, elle révèle les saveurs sans les masquer. Elle apporte une touche finale nette et élégante. Un indispensable pour les passionnés de cuisine qui aiment assaisonner avec précision et respect du produit.

### Les avantages de la fleur de sel de guérande

- Récoltée à la main selon un savoir-faire traditionnel
- Cristaux fins et délicats
- Salinité douce et équilibrée
- Idéale en assaisonnement final
- Respecte la saveur des aliments
- Texture croquante agréable en bouche
- Format 65 g pratique au quotidien

La fleur de sel de Guérande s'utilise toujours en touche finale. Elle sublime une viande grillée, un poisson, des légumes rôtis ou une simple tomate. Son croquant léger apporte une sensation unique. Elle permet de contrôler précisément l'assaisonnement, sans excès.

Elle trouve aussi sa place en pâtisserie. Sur un caramel, un chocolat ou un dessert aux fruits, elle crée un contraste subtil et élégant. Son goût pur et naturel met en valeur les ingrédients nobles. Un simple geste suffit pour transformer une recette.

**Astuce de passionné :** Émiettez-la délicatement entre les doigts avant de la déposer sur le plat. Évitez la cuisson prolongée. La chaleur dissout ses cristaux et réduit son intérêt. Conservez-la dans un endroit sec pour préserver sa texture et sa finesse.

Cette fleur de sel accompagne les cuisiniers amateurs exigeants. Elle incarne une approche précise et respectueuse de l'assaisonnement. Un produit essentiel pour donner la juste touche finale, comme en cuisine professionnelle.

## Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Conditionnement	Pot de 65 g
-----------------	-------------

Référence : 0309487952