

- Arômes fumés puissants
- Touche barbecue sans cuisson
- Format 70 g pratique



## Sel viking fumé aux arômes puissants

Le sel viking est un sel de caractère, apprécié pour son intensité aromatique. Fumé selon un procédé traditionnel, il développe des notes profondes et chaleureuses. Dès la première pincée, il évoque le feu de bois et les cuissons lentes. Son goût est franc, structuré et parfaitement équilibré.

Utilisé en touche finale, il transforme instantanément une recette. Il apporte une dimension fumée marquée, sans recourir à une cuisson au feu. Un sel surprenant, idéal pour donner du relief et de la personnalité aux plats.

### Les avantages du sel viking

- Sel fumé aux arômes intenses
- Notes boisées et puissantes
- Idéal en assaisonnement de finition
- Apporte une touche fumée sans cuisson
- Dosage précis, quelques grains suffisent
- Relève viandes, poissons et légumes
- Format 70 g pratique et durable

Le sel viking s'utilise avec parcimonie. Il sublime une viande grillée, un poisson, des pommes de terre ou des légumes rôtis. En finition, il apporte un contraste aromatique immédiat. Il est parfait pour recréer un esprit barbecue, même en cuisine intérieure.

Il fonctionne aussi très bien sur des préparations simples. Un œuf, une purée ou un beurre salé prennent une toute autre dimension. Il peut également être utilisé pour relever une marinade ou une sauce courte. Son caractère fumé donne de la profondeur sans masquer les saveurs.

Astuce de passionné : Utilisez-le toujours après cuisson pour préserver ses arômes fumés. Évitez de le dissoudre dans un liquide. Saupoudrez-le juste avant le service. Conservez-le dans un contenant bien fermé pour préserver son intensité.

Ce sel viking s'adresse aux amateurs de saveurs marquées. Il permet d'apporter originalité et caractère aux recettes maison. Un produit audacieux, précis et facile à maîtriser, pour une cuisine expressive et assumée.

## Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Conditionnement	Pot de 70 g
-----------------	-------------

Référence : 0309487956