

DONNA MODERNA

IL SALE PROFUMA DI...

Ne basta un pizzico sulla carne,
sul pesce, sulle ricette fredde
di stagione. Il sapore dei piatti sarà
prelibato, l'aroma delizioso,
il risultato da perfetti gourmet

...limoni siciliani

Vivacizza l'insalata e si aggiunge a fine
cottura per esaltare il gusto del
pesce e delle verdure: il fior di sale
marino di Trapani con buccia di
limoni freschi è un viaggio intenso nei
profumi di Sicilia (Fior di sale
al limone di Sikelia, 120 g, 4,50 euro).

...legno di quercia

Ideali per dare sapore alle carni grigliate, questi
fiocchi di sale marino hanno un leggero
odore fumé: vengono fatti essiccare sul fuoco con
legno di quercia (Sale Marino Danese
Affumicato di Galateo & Friends, 70 g, 10,50 euro).

...fiori di hibiscus

Pregiati e deliziosi, i cristalli di sale rosa
dell'Himalaya miscelati con fiori di
hibiscus rosso danno un profumo unico alle carni
bianche preparate alla griglia
o al vapore (Bembo, 65 g, 10,50 euro).



...spezie indiane

La miscela che dà gusto a questo sale è
un mix di 12 spezie indiane. Provatelo
su piatti a sorpresa come l'insalata di
orzo fredda (Fior di sale Tandoori de
Il Mercante di Spezie, 90 g, 10,80 euro).

...mare delle Hawaii

Grazie all'argilla di origine vulcanica il
sale marino rosso delle Hawaii
è una "riserva" di ferro! Ed è anche un
perfetto decoro (Sale delle Hawaii di
Antica Valle Francese, 125 g, 20 euro).

...erbe aromatiche

Nasce a Cervia, in Romagna, ed è
integrale, dolce e aromatico: profuma di
erba cipollina, aglio, timo e peperoncino.
Sulle patate sarà buonissimo (Parco
della Salina di Cervia, 175 g, 3,80 euro).