



FIOR DI SALE
ALL'ARANCIA



fior di sale all'arancia *fior di sale with orange*

INGREDIENTI / INGREDIENTS

FIOR DI SALE, BUCCIA D'ARANCIA ESSICCATA
"FIOR DI SALE" SEA SALT, DRIED ORANGE PEEL

TIPO DI SALE

Fior di Sale di Inferna all'arancia
"Fior di Sale di Inferna" sea salt *with orange*

CONFEZIONE / PACK

Scatola con bicchiere in vetro 100 gr.
Box with glass 3.5 oz

CODICE EAN / BAR CODE

8033462212010

IMBALLO / SHIPPING CASE

cartone da 12
12 units

IMBALLI PER STRATO / CASES - LAYER

16

IMBALLI PER BANCALE / CASES - PALLET

128

PEZZI PER BANCALE / UNITS - PALLET

1536

SALE MARINO DA TAVOLA PER USO ALIMENTARE / TABLE SEA SALT



FIOR DI SALE
ALL'ARANCIA



Il "Fior d'Infersa " è un fior di sale raccolto rigorosamente a mano nelle saline di Ettore ed Infersa di fronte all'isola di Mothia. E' un sale di qualità eccellente particolarmente soffice, bianco e naturalmente fino. Oggi lo potete trovare sapientemente arricchito da erbe aromatiche di prima qualità e da scorzette di arance e limoni sbucciati a mano e rigorosamente essiccati al sole secondo la più antica tradizione siciliana.

The "Fior d'Infersa" is a "fior di sale" harvested strictly by hand in the Ettore and Infersa salt works opposite the island of Mozia. It is a salt of excellent quality, particularly soft, white and naturally fine. Today you can find it skilfully enriched with top quality aromatic herbs or little pieces of orange or lemon peel prepared by hand and carefully dried in the sun according to the most ancient Sicilian tradition.

ricetta
recipe

Maialino al latte

Scegliete un'arista di maiale della misura che più vi aggrada e ponetela in una casseruola che la contenga di misura. Fatela rosolare a fiamma vivace e aggiungete qualche foglia di alloro, un pò di pepe, latte fino a coprire l'arista quasi completamente ed infine il "fior di sale all'arancia". Coprite con il coperchio e fate cuocere a fiamma bassa fino a quando il latte non si sarà consumato. A cottura ultimata frullate il latte addensato per ottenere una salsa omogenea e tagliate la carne solo quando sarà tiepida.

Slow-cooked pork in milk

Choose a chine of pork of a size appropriate to your needs and place it in a pan large enough to hold it easily. Brown it over a high heat then add a few bay leaves, a little pepper, enough milk to almost completely cover the meat and lastly "fior di sale with orange". Place a lid on the pan and cook over a low heat until the milk is absorbed. When cooked whisk the thickened milk to a smooth sauce and cut the meat only when it is tepid.



Sale d'Infersa

SALE MARINO DI TRAPANI