

Fior di sale d'Infersa



fior di sale al coriandolo *fior di sale with coriander*

INGREDIENTI / INGREDIENTS

FIOR DI SALE, BUCCIA DI LIMONE ESSICCATA, PEPE VERDE,
CORIANDOLO, AGLIO

“FIOR DI SALE” SEA SALT, LEMON PEEL, GREEN PEPPER,
CORIANDER, GARLIC

TIPO DI SALE

Fior di Sale di Infersa al coriandolo
“Fior di Sale di Infersa” sea salt *with coriander*

CONFEZIONE / PACK

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

CODICE EAN / BAR CODE

8033462212065

IMBALLO / SHIPPING CASE

cartone da 12
units 12

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
AL CORIANDOLO

Fior di sale d'Infersa



FIOR DI SALE
AL CORIANDOLO



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

Pesce al cartoccio

Adagiate un pesce della qualità che preferite in un foglio di carta alluminio. Salate da ambo le parti con il "fior di sale al coriandolo", aggiungete un filo d'olio, il succo di un limone e chiudete la carta alluminio attorno al pesce. Fate cuocere in forno caldo a 200 gradi. Un pesce di 500 grammi cuoce circa in 15 minuti.

Fish in foil

Place a fish of your choosing on a sheet of aluminium foil. Salt both sides with "fior di sale with coriander", add a little oil and the juice of a lemon then close the foil around the fish. Cook in a hot oven at 200o. A fish of 500 grams will take about 15 minutes to cook.



Sale d'Infersa

SALE MARINO DI TRAPANI