

# Fior di sale d'Inferna



FIOR DI SALE  
AL GINEPRO



## fior di sale al ginepro *fior di sale with juniper*

### INGREDIENTI / INGREDIENTS

FIOR DI SALE, BUCCIA D'ARANCIA ESSICCATA, PEPE NERO,  
TIMO, ROSMARINO, BACCHE DI GINEPRO

"FIOR DI SALE" SEA SALT, DRIED ORANGE PEEL, BLACK  
PEPPER, THYME, ROSEMARY, JUNIPER BERRIES

### TIPO DI SALE

Fior di Sale di Inferna al ginepro  
*"Fior di Sale di Inferna" sea salt with juniper*

### CONFEZIONE / PACK

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

### CODICE EAN / BAR CODE

8033462212034

### 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 GINEPRO



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.*

## Agnello al forno

Lasciate a marinare l'agnello in pezzi con del nero d'avola per qualche ora in luogo fresco. Ponetelo poi in una teglia, conditelo con olio, il "fior di sale al ginepro" e infornatelo a 180 gradi. A fine cottura (almeno un'ora) aggiustate, se è il caso, di sale e servitelo.

## Roast lamb

*Marinate pieces of lamb in Nero d'avola wine for a few hours in a cool place. Put them into a roasting tin, season with oil and "fior di sale with juniper" and place in the oven at 180C. When cooked (at least an hour) adjust the seasoning if necessary and serve.*



Sale d'Infersa

SALE MARINO DI TRAPANI