

Soffi di sale d'Infersa



SOFFI DI SALE
D'INFERSA



soffi di sale
"SOFFI DI SALE" (SALT BREEZES)

TIPO DI SALE

Soffi di Sale di Infersa
"Soffi di Sale di Infersa" salt breezes

CONFEZIONE / PACK

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

CODICE EAN / BAR CODE

8033462212072

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

Soffi di sale d'Infersa



SOFFI DI SALE
D'INFERSA



La perfetta combinazione di mare, sole e vento e il metodo di raccolta manuale, tramandato da millenni, sono i segreti del RE Sale d'Infersa. I soffi di sale si formano sulla superficie delle vasche salanti nelle rarissime giornate di calma di vento. Rigorosamente raccolti a mano vicino agli argini della vasca, formano un sale di qualità eccellente, particolarmente soffice, bianco e naturalmente fino. I Soffi di sale sono usati e consigliati per condire tutti i piatti più ricercati, soprattutto a crudo.

The perfect combination of sea, sun and wind, hand harvest according to methods handed down over the centuries: these are the secrets of the sea salts "RE Sale d'Infersa". "Soffi di sale", or "salt breezes", form on the surface of the sea pools in the very rare days when there is no wind. Carefully gathered by hand at the edges of the saline, this salt is of exceptionally high quality and is very soft, bright white and naturally fine. "Soffi di sale" are recommended for use in seasoning all the very finest dishes, especially raw foods.

I "soffi di sale" sono un sottilissimo velo di sale che si forma sulla superficie delle vasche, nelle rare giornate di calma di vento. Grazie alla tensione superficiale dell'acqua i soffi di sale rimangono sospesi sul pelo dell'acqua e i salinai lo devono raccogliere immediatamente, schiumandolo rigorosamente a mano. E' un sale ricco di magnesio, soffice e naturalmente fino, senza bisogno di esser macinato. La sapidità che conferisce ai cibi è inarrivabile, estremamente delicata e rotonda al palato. Servito al tavolo è ideale per esaltare il sapore delle portate più ricercate e delicate e per tutti i piatti a crudo.

"Soffi di sale" (salt breezes) are the very thin layer of salt which forms on the surface of the salt pans in the rare days when the wind is calm. Thanks to the surface tension of the water these "soffi di sale" remain suspended on the surface and the salt workers must harvest them immediately by skimming them off the surface, which is done strictly by hand. The salt is rich in magnesium, soft and naturally fine, and does not require grinding. They add to food an incomparable flavour, which is extremely delicate and rounded on the palate. Served at the table it is ideal for enhancing the flavour of the most refined and delicate dishes and all raw foods.



Sale d'Infersa

SALE MARINO DI TRAPANI