

### **Fleur de Sel aux algues pot de 125 g Christine Le tennier**

La fleur de sel Dulse, Laitue de mer et Nori est un subtil mariage d'algues et d'épices qui relève toutes les recettes grâce à l'umami.



**Marque :** Christine Le Tennier

**Référence :** 2035

**Points de fidélité offerts :** 6

**Prix :** 5.90€

**Critères associés :**

*Epicerie* : Fleurs de sel aux algues

### **Fleur de Sel aux algues**

Fleur de Sel aux algues est un sel marin de qualité supérieure mélangé avec des algues pour ajouter une saveur marine distinctive à vos plats. Ce pot de 125 g est proposé par Christine Le Tennier, une entreprise française spécialisée dans les sels aromatisés.

Il est recommandé d'utiliser cette Fleur de Sel aux algues pour assaisonner les poissons, les fruits de mer ou encore les salades. Les algues apportent une touche d'umami, une saveur salée et savoureuse. Ce mélange de sel marin et d'algues d'origine naturelle offre une expérience gustative unique et sophistiquée.

Le pot de 125 g est parfait pour une utilisation régulière dans la cuisine ou pour offrir en cadeau à un amateur de cuisine. Il est conservé dans un emballage hermétique pour préserver sa fraîcheur et sa saveur.

Fleur de Sel aux algues pot de 125 g Christine Le Tennier est un choix idéal pour ajouter de la saveur et de la complexité à vos recettes favorites.

**INGREDIENTS** : Fleur de sel 94 %, algues déshydratées 6 % (Dulse (*Palmaria palmata*) 3,6%, Laitue de mer (*Ulva*) 1,2%, Nori (*Porphyra umbilicalis*) 1,2%).

Peut contenir des traces de mollusques, poissons et crustacés.

**Prix au Kg: 47.2 €**

[Lien vers la fiche du produit](#)