



## Nordur havsalt 125 g

### Håndhøstet gourmet havsalt uten tilsetningsstoffer fra Island, perfekt til topping.

Produksjonsmetoden til Nordur på Island ble først utprøvd i 1753 og har siden blitt nøye bevart. Det rene, velsmakende og mystiske arktiske sjøvannet pumpes inn i åpne panner hvor det sakte varmes opp med vann fra naturlige varme kilder. Denne bærekraftige prosessen etterlater ingen karbondioksid, kun friske, sprø flak av havsalt. Selskapet Nordur & Co ble etablert i 2012 og var et resultat av et vennskap og felles visjon delt av Garðar Stefansson og Søren Rosenkilde. Havsaltproduksjonen foregår på Reykhólar, Island, mens den administrative delen holder til i Aarhus i Danmark. Produksjonen er transparent og naturlig, av høy kvalitet med ingen eller minimal påvirkning på miljøet. All energien som brukes til å fordampe og tørke saltet kommer fra den lokale varme kilden i Reykhólar. Nordur & Co mottok den islandske Tún-sertifiseringen for deres bærekraftige og miljømessige produksjonsmetoden de benytter. Havsaltene fra Nordur egner seg for alle målgrupper, inkludert matelskere, kokker, helseentusiaster og de miljøbevisste. Det er lagt betydelig arbeid i designet, slik at krydderne skal skille seg ut i kjøkkenhyllen.

Havsaltet kan brukes til all matlaging, også topping av matretter for å heve smaken. De kritthvite, sprø flakene er enkle å jobbe med og saltet knuses lett mellom tommel og pekefinger.

Det sprø arktiske Nordur havsaltet blir håndhøstet på Island og det kan bære et lite preg av tangsmak. Flakene blander seg godt med maten som tilberedes, dette gir en forbedret smaksopplevelse.

Fylldighet

Skarphet

Fasthet

Produktnummer

514130

EPD-nummer

6149975

Antall i kartong

12



\* 6 1 4 9 9 7 5 \*