

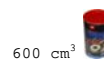
Специальные соли и перцы



62361 Соль с шафраном



Натуральная соль крупного помола ароматизированная с шафраном. Эксклюзивная композиция для тонкой кухни, применяется также для декорирования.



0,5 кг

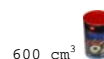
Описание вкуса:
интенсивная нота шафрана
Дозировка: по вкусу

M4

62335 Соль с лепестками роз



Натуральная соль тонкого помола с лепестками роз. Интересная смесь для фруктовых десертов с персиками, папайей, манго, клубникой, применяется также для декорирования. Возможно использование в SPA-салонах.



0,55 кг

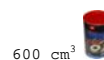
Описание вкуса:
лёгкая нота розы
Дозировка: по вкусу

M4

62333 Соль с лимоном и перцем Чили



Натуральная соль тонкого помола с молотым перцем Чили и лимонграссовым маслом. Подходит для всех азиатских блюд, птицы, овощей и салатов, применяется также для декорирования.



0,5 кг

Описание вкуса:
вкус сладкого лимона с лёгкой нотой перца Чили
Дозировка: по вкусу

M4

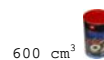
Специальные соли и перцы



62334 Соль с ванилью и лавандой



Натуральная соль тонкого помола с тростниковым сахаром, таитянской ванилью и лёгкой нотой цветков лаванды, композиция придаёт соли мягкий сладковатый вкус с пряным оттенком. Идеально подходит для косули, утки и копчёного мяса.



0,5 кг

Описание вкуса:

ваниль и лёгкая нота лаванды

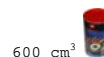
Дозировка: по вкусу

M4

62332 Копчёная соль с апельсином



Натуральная соль грубого помола с насыщенным вкусом копчения и мягкой нотой апельсина. Хорошо подходит для антрекота, ракообразных, рыбы на гриле и овощей, применяется также для декорирования.



0,55 кг

Описание вкуса:

аромат копчения с благородной нотой апельсина

Дозировка: по вкусу

M4

62271 Соль пищевая капсулированная



Пищевая соль в жировой капсуле. Жировая капсула предотвращает вытекание мясного сока во время термической обработки продукта (например, мяса). Жировая капсула раскрывается при температуре 60 °С (на сковороде или на гриле).



1,2 кг

Дозировка: по вкусу

M4

Специальные соли и перцы



65117 Чёрная морская соль «Гавайи»



Кристаллы соли действительно выглядят как маленькие, чёрные, блестящие кусочки лавы. Соль добывают на поверхности вулканических скал, на участках, где она выпаривается естественным образом. Соль богата минеральными веществами и микроэлементами, придаёт всем блюдам неповторимую изюминку.

0,227
кг

Описание вкуса :
мягкий и хрустящий
Дозировка : по вкусу

GP

65118 Красная морская соль «Гавайи»



На острове Кауаи во время проливных дождей реки, впадающие в море, выносят глинозём, называемый на языке местных жителей „Alaea“. Морская вода, скапливающаяся во время приливов и отливов в небольших углублениях, испаряется под действием солнечных лучей и, таким образом, получается высоко оцененная во всём мире поварами экстра класса красная соль „Alaea“. Эта соль хорошо подходит для приготовления блюд на гриле, для сырой и варёной рыбы, овощей и т.д., применяется также для декорирования.

0,227
кг

Описание вкуса :
мягкий и хрустящий
Дозировка : по вкусу

GP

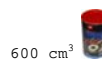
Специальные соли и перцы



62338 Перец кубеба



Перец кубеба имеет неповторимый горьковато-острый вкус с ароматом от эвкалипта до камфары. Перец кубеба хорошо подходит для трендовых африканских блюд и смесей специй типа известной марокканской смеси «Raz el Hanout».



0,2 кг

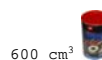
Дозировка: по вкусу

M4

62340 Мелегетский перец (Кардамон Мадагаскарский)



Мелегетский перец не острый и практически без запаха. Он обладает очень лёгкой нотой кардамона. Интересно, что эта специя, как ни одна другая, способна придать хрустящую поджаристую текстуру, например, жареному мясу.



0,35 кг

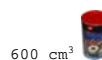
Дозировка: по вкусу

M4

62339 Сычуаньский (японский) перец



Аромат лимона, ярко выраженная экзотическая острота. Предназначен для азиатской кухни. Применение сычуаньского перца привносит в блюда очень интересную нотку свежести.



0,13 кг

Дозировка: по вкусу

M4