



<https://verkauf.kvk-berlin.de>

## Fleur de Sel

### (Das edle unter den Meersalzen)

*Pyramidensalz aus Salinen am Arabischen Meer, ideal als Dekor- und Fingersalz.*

Marken  
Domains  
Webseiten  
Immaterielle Rechte  
Verlagsdienstleistungen  
Tel./Fax: (+49) 0180 500 26 09 \*  
Voicemail: (+49) 030 – 55 10 26 44  
Scan/E-Fax: (+49) 030 – 53 01 85 17

\* 14 Ct/Min. Festnetztarif, Mobilfunk max. 42 Ct/Min.

## Fleur de Sel – das edle unter den Meersalzen

Die "Blume des Salzes", besser bekannt unter ihrer französischen Bezeichnung "Fleur de Sel", bildet sich an heißen, leicht windigen Tagen an der Oberfläche von Salinen im Arabischen Meer (Pakistan). Die Bezeichnung "Pyramidensalz" beschreibt die bei diesem Edelsalz typische Kornstruktur. Zur Gewinnung dieses Salzes werden traditionell die bei natürlicher Verdunstung von Meerwasser gebildeten Kristallschichten vorsichtig von Hand abgeschöpft und anschließend allein durch die Sonne getrocknet.

Die besondere Kornstruktur des "Fleur de Sel" favorisiert seine Anwendung zum **Nachsalzen**, oder als **Tafelbeigabe**, sowie zur **Speisendekoration**. Da dieses Salz ohne technologische Hilfsmittel hergestellt wird, können Sie es auch als **reines Kochsalz** nutzen. Der Natriumchloridanteil ist bei "Fleur de Sel" im Vergleich zu Gebrauchssalzen etwas geringer, der Geschmack des "Fleur de Sel" ist etwas milder, ohne seinen klaren Charakter zu verlieren. Die zarten Salzpartikel verleihen Ihren Gerichten einen knackig-körnigen Biss.

Nutzen Sie "Fleur de Sel" zum abschließenden Salzen fertig zubereiteter Speisen, entweder vor dem Servieren oder beim Essen. Reichen Sie dieses Salz als **Fingersalz** bei Tisch und lassen Ihre Gäste selbst bestimmen, wieviel Salz diese ihren Gerichten aus **Fisch, Fleisch oder Gemüse** oder **frischen Salaten und Beilagen** zugeben möchten. Veredeln Sie die Kruste herzhafter **Backwaren** mit "Fleur de Sel" optisch ansprechend und verleihen ihr einen knackigen Biss. "Fleur de Sel" ist für **vegetarische und vegane Ernährung** geeignet.

"Fleur de Sel" ist frei von Trennmitteln und Rieselhilfen. Es enthält keine Farb- und Konservierungsstoffe und keine Geschmacksverstärker. Dieses Salz ist nicht zur Verwendung in Salzmöhlen bestimmt.

Zutaten:

- Pyramidensalz

Durchschnittliche **Nährwerte** je 100 g:

- *Energie 0 kJ (0 kcal), Fett 0 g (davon gesättigte Fettsäuren 0 g), Kohlenhydrate 0 g (davon Zucker 0 g), Ballaststoffe 0 g, Eiweiß 0 g, Salz 97,5 g*

**Hinweis zum MHD:** Das Mindesthaltbarkeitsdatum eines Lebensmittels (MHD) kennzeichnet das Datum, bis zu dem ein Lebensmittel bei richtiger Aufbewahrung u.a. seine spezifischen Eigenschaften behält. Das MHD ist nicht identisch mit der Angabe des Verbrauchsdatums ("zu verbrauchen bis"), dem Datum, nach dessen Ablauf ein Lebensmittel nicht mehr in Verkehr gebracht werden darf. Lebensmittel mit nahem oder bereits abgelaufenem MHD dürfen in Verkehr gebracht und verzehrt werden, wenn keine (sensorischen) Anhalte dafür bestehen, dass diese verunreinigt oder verdorben sind, insbesondere, wenn deren Verpackung ungeöffnet und unbeschädigt ist.

Gemäß Nr. 1 Buchst. d des Anhang X der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 vom 25.10.2011 (Lebensmittel-Informationsverordnung / LMIV) ist die Angabe eines MHD bei Speisesalz nicht erforderlich. Es wird bei "**Fleur de Sel**" allerdings freiwillig aus Gründen der Transparenz angegeben, weil damit Rückschlüsse auf das Verpackungsdatum und die Zuordnungsfähigkeit möglich sind und so z.B. auch auf das Alter der Verpackung geschlossen werden kann.