

Fleur de Sel – die Königin des Salzes

www.Salz-Kontor.de

Fleur de Sel, die Blume des Salzes oder auch Königin des Salzes genannt ist schon seit mehr als 2 Jahrtausenden ein beliebtes Genussmittel. Bereits die Römer schätzten das Fleur de Sel wegen seiner Konsistenz und seines Geschmacks. Noch heute wird das Fleur de Sel vor allem in Frankreich nach Jahrhunderten alten Traditionen gewonnen. Auch in Spanien und Portugal wird das unter dem dortigen Namen „Flor de Sal“ eben solange angebaut.

Fleur de Sel kann nur an bestimmten Tagen bei besonderen Witterungsverhältnissen gewonnen werden. An trockenen warmen Tagen entsteht an der Wasseroberfläche der Meerwassersalinen eine hauchdünne Salzschrift. Diese Schicht, vergleichbar mit einer dünnen Eisschicht muss im richtigen Moment von Hand abgeschöpft werden. Wird zu lange gewartet, oder gerät die Wasseroberfläche durch Wind in Bewegung, so werden die Blättchen zu schwer und sinken zum Grund des Beckens. Damit sind ist es nur noch als gewöhnliches Meersalz brauchbar. Fleur de Sel kann sowohl zum Kochen aber vor allem als Finishing Salz eingesetzt werden. Seine knusprige Konsistenz und sein milder salziger Geschmack sind ein Erlebnis für die Sinne.



Fleur de Sel de Guerande



Fleur de Sel de Camargue



Fleur de Sel de Ile de Re



Fleur de Sel de Noirmoutier



Fleur de Sel Ibiza



Fleur de Sel Mallorca



Fleur de Sel Chardonnay