



FLEUR DE SEL KAMPAGNE

LA SAVEUR DE RÉ

Produktcheckliste

Kriterium	Fleur de Sel Kampagne		Wettbewerber	
Wasserqualität im Herkunftsgebiet	Naturschutzgebiet Île de Ré, jährlich mit dem „Blue Ribbon“ prämiert	✓		
Zusatzstoffe	Naturlassen, ohne Zusätze	✓		
Geschmack	Ausgewogen milde und aromatisch im Geschmack Feine, knusprige Körnung	✓		
Art der Ernte	Traditionell handgeerntet	✓		
Das sagen die Profis zu unserem Fleur de Sel Meersalz	Kaufempfehlung des Slow Food Gourmet- Magazins Verwendung durch den deutschen Sternkoch Claus Fischer	✓		
Das sagen unsere Kunden zu unserem Fleur de Sel Meersalz	„Das Salz hat wirklich eine super Qualität - wunderbar mild im Geschmack - es macht süchtig. Danke!“ „Außergewöhnlich zuvorkommender Kundenkontakt, sehr zu empfehlen, das Salz ist toll!“	✓		
Versandkosten	Pauschal 4€, egal wie viel Sie bestellen Versandkostenfrei ab 50€ Bestellwert	✓		
Versandzeitraum	Nach Zahlungseingang versandfertig	✓		

www.fleur-de-sel-kampagne.de



FLEUR DE SEL KAMPAGNE

LA SAVEUR DE RÉ

Unser Fleur de Sel Meersalz: Alle Informationen auf einen Blick

Geschmackvoll: Genuss pur

Fleur de Sel Meersalz gilt als die „crème de la crème“ der französischen Meersalze. Es zeichnet sich durch seinen feinen und milden Geschmack aus, der knusprig auf der Zunge vergeht. Die „Blume des Salzes“ ist bei den Spitzenköchen der Welt für seine Konsistenz und seine natürliche Geschmacksvielfalt beliebt und hat durch die schonende Gewinnung eine gewisse Restfeuchte.

Der hohe Anteil an Magnesium und anderen Spurenelementen geben ihm den feinen, sehr milden Geschmack.

Die Ernte in Handarbeit erfordert Geschick und Zeit

Ganz wichtig ist neben viel Ausdauer und Sorgfalt der rechte Augenblick. Nicht Quantität, sondern Qualität bestimmt den Anbau und die Ernte von Fleur de Sel Meersalz. Aufgrund der traditionellen Methoden, der Handarbeit und des von Generation zu Generation weitergereichten Handwerks ist Fleur de Sel Meersalz viel wertvoller als industriell gewonnenes Salz.

Echte Natur

Unser Fleur de Sel Meersalz ist naturbelassen und ohne chemische Zusätze.



Geschützte Qualität

Das naturgeschützte Herkunftsgebiet Île de Ré liegt direkt am Atlantischen Ozean und im Einfluss des Golfstroms. Die Wasserqualität des Küstengebietes wird jährlich preisgekrönt

Empfohlen

Unser Fleur de Sel Meersalz wird von deutschen Sterneköchen verwendet und empfohlen!

Die Salzfelder der Île de Ré und ihr Meersalz finden Erwähnung im Michelin „Guide Vert Charente-Maritime“

Ehrlich getestet

Wir glauben an unser Produkt und lassen Sie entscheiden. So schmeckt unser Fleur de Sel Meersalz – das sagen unsere Kunden. Was sagen Sie?

Gut für Sie

Fleur de Sel Meersalz ist unbegrenzt haltbar, sodass Sie in Ruhe auch die Großpackung genießen können. Durch das Kampagnenprinzip erhalten Sie ein hervorragendes Preis-Leistungsverhältnis.