

Le Saunier de Camargue – das weiße Gold des Mittelmeeres



In den Salzgärten der Camargue wird das Fleur de Sel von **Le Saunier de Camargue** mit Hingabe und Tradition geerntet, um den unverkennbaren Geschmack Südfrankreichs auf die Teller zu bringen. Von Köchen und Feinschmeckern gleichermaßen geschätzt, verleiht dieses besondere Meersalz mit seinen leicht feuchten, feinen Kristallen den Gerichten eine knusprige und delikate Note. Es ist kein Zufall, dass Fleur de Sel auch als das 'Gold des Mittelmeeres' bezeichnet wird.



Mit Sorgfalt und in Handarbeit geerntet

Die eigenen Salzgärten in Südfrankreich bestehen aus einer Reihe von Salzbecken, in denen das Meersalz von den Salzbauern behutsam gepflegt wird. Sie sorgen dafür, dass das Meerwasser von Becken zu Becken zirkuliert, um die Salzkonzentration durch die natürliche Verdunstung zu erhöhen. Durch den Einfluss der Mittelmeersonne und des Mistralwindes verdunstet das Meerwasser und die Salzkonzentration in den Salzbecken steigt. Während sich das normale Meersalz am Boden der Becken zum sogenannten „Salzkuchen“ absetzt, bilden sich an extrem heißen und windigen Tagen im Juli und August feine Salzkristalle an der

Oberfläche des Wassers. Diese kostbaren Salzblumen, das Fleur de Sel, werden sorgsam im Morgengrauen nur 7 Wochen im Jahr von Hand abgeschöpft.

Qualität auf dem Tisch

Durch ihre einzigartige Form und leichte Restfeuchte zergehen die feinen Salzkristalle förmlich auf der Zunge und kommen beim finalen Verfeinern auf dem Tisch am besten zur Geltung. Die hübsche Kartondose sowie das authentische und farbenfrohe Design sind wichtige Erkennungsmerkmale von **Le Saunier de Camargue** und der typische Korkdeckel trägt dazu bei, die Qualität des Fleur de Sels lange zu erhalten.

