



FIOR DI SALE
AL LIMONE



fior di sale al limone *fior di sale with lemon*

INGREDIENTI / INGREDIENTS

FIOR DI SALE, BUCCIA DI LIMONE ESSICCATA
"FIOR DI SALE" SEA SALT, DRIED LEMON PEEL

TIPO DI SALE

Fior di Sale di Infersa al limone
"Fior di Sale di Infersa" sea salt with lemon

CONFEZIONE / PACK

Scatola con bicchiere in vetro 100 gr.
Box with glass 3.5 oz

CODICE EAN / BAR CODE

8033462212041

IMBALLO / SHIPPING CASE

cartone da 12
units 12

IMBALLI PER STRATO / CASES - LAYER

16

IMBALLI PER BANCALE / CASES - PALLET

128

PEZZI PER BANCALE / UNITS - PALLET

1536

SALE MARINO DA TAVOLA PER USO ALIMENTARE / TABLE SEA SALT



FIOR DI SALE
AL LIMONE



Il "Fior d'Inferna " è un fior di sale raccolto rigorosamente a mano nelle saline di Ettore ed Inferna di fronte all'isola di Mothia. E' un sale di qualità eccellente particolarmente soffice, bianco e naturalmente fino. Oggi lo potete trovare sapientemente arricchito da erbe aromatiche di prima qualità e da scorzette di arance e limoni sbucciati a mano e rigorosamente essiccati al sole secondo la più antica tradizione siciliana.

The "Fior d'Inferna" is a "fior di sale" harvested strictly by hand in the Ettore and Inferna salt works opposite the island of Mozia. It is a salt of excellent quality, particularly soft, white and naturally fine. Today you can find it skilfully enriched with top quality aromatic herbs or little pieces of orange or lemon peel prepared by hand and carefully dried in the sun according to the most ancient Sicilian tradition.

ricetta
recipe

Scaloppine al limone

Infarinare delle fettine di vitello, ponetele sul fuoco in un largo tegame con una noce di burro già fuso ed un filo d'olio e fatele rosolare rapidamente, a fiamma vivace, da ambo le parti. Aggiungete il "fior di sale al limone" e sfumate con del vino bianco. Quando sarà evaporato il vino e si sarà addensato il sugo di cottura, ultimate con il succo di un piccolo limone.

Pan-fried veal with lemon

Dust slices of veal with flour; melt a knob of butter with a little oil in a large frying pan then add the veal slices and quickly brown on both sides over a high heat. Add the "fior di sale with lemon" then sprinkle with white wine. When the wine has evaporated and the cooking juices have thickened, finish off with the juice of a small lemon.



Sale d'Inferna

SALE MARINO DI TRAPANI