

Fior di sale d'Inferna



fior di sale ai quattro pepi *fior di sale with 4 peppers*

INGREDIENTI / INGREDIENTS

FIOR DI SALE, BUCCIA D'ARANCIA ESSICCATA, PEPE BIANCO,
PEPE VERDE, PEPE NERO, PEPE ROSSO, AGLIO

"FIOR DI SALE" SEA SALT, DRIED ORANGE PEEL, WHITE
PEPPER, GREEN PEPPER, BLACK PEPPER, RED PEPPER, GARLIC

TIPO DI SALE

Fior di Sale di Inferna ai quattro pepi
"Fior di Sale di Inferna" sea salt with 4 peppers

CONFEZIONE / PACK

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

CODICE EAN / BAR CODE

8033462212027

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
AI QUATTRO PEPI

Fior di sale d'Infersa



FIOR DI SALE
AI QUATTRO PEPI



Il "Fior d'Infersa " è un fior di sale raccolto rigorosamente a mano nelle saline di Ettore ed Infersa 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'Infersa" is a "fior di sale" harvested strictly by hand in the Ettore and Infersa 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

Spiedini di gamberoni al forno
Sgusciate i gamberoni freschi lasciando la testa e infilateli in uno spiedino di legno, alternandoli con una foglia di alloro. Condite con un filo di olio, il "fior di sale ai 4 pepi" e spremete sopra un piccolo limone e mezza arancia. Fate cuocere in forno caldo a 180 gradi per qualche minuto.

Baked king prawn kebabs
Shell the fresh prawns leaving the heads on and spear with a wooden skewer, alternating each with a bay leaf. Season with a little oil, "fior di sale with 4 peppers" and squeeze a small lemon and half an orange over them. Cook in a hot oven at 180o for a few minutes.



Sale d'Infersa

SALE MARINO DI TRAPANI