



Maldon sea salt flakes



<http://www.maldonsalt.co.uk/>

Loved by chefs the world over

There is no substitute for Maldon Sea Salt and it is now one of the best recognised brands in the market. Its soft white flaky crystals are free from artificial additives, giving Maldon Sea Salt a distinctive texture and salty flavour, which means less is required. Free from the bitter after-taste often associated with other salts, its characteristic clean fresh taste enhances the flavour of all natural and fine foods.

Pack size: 125g, 250g, 1.5kg tub

Stockists for Maldon Sea Salt Flakes

SAL MALDON:

Proviene del Condado inglés de Essex y es una flor de sal exquisita que no se obtiene todos los años ya que hace falta que se den unas condiciones climatológicas muy especiales que favorecen el depósito sobre las aguas salinas de una capa fina de cristales planos.

La compañía inglesa Maldon Crystal Salt desde 1.882 trabaja de forma artesanal y sin ningún tipo de aditivos esta sal de gran pureza natural. En boca resulta de gran sabor, como una explosión y su grano se disuelve muy rápidamente. Su uso resulta muy oportuno para sazonar un foie hecho a la plancha, una carne roja, un pulpo a feira o simplemente sobre unas rodajas de tomate de rama bañadas con un aceite extra virgen de primera presión.

C/ Bachiller Sansón Carrasco 8 Y 10

16400 - TARANCON
(CUENCA)

Centralita: 969 321848

Móvil: 618.124700

info@salesdelcentro.com

