



Cette année, la marque propose un nouveau voyage culinaire avec quatre nouvelles fleurs de sel. Toujours soigneusement sélectionnées par la créatrice de la marque, vous partirez à la découverte de nouvelles saveurs et textures à travers cette collection Monde. Avec leurs magnifiques écrins en céramique, ces petits pots sauront facilement trouver une place dans votre cuisine, sur votre plan de travail ou même sur votre table de repas. Véritable exhausteur de goût, adoptez la fleur de sel dans tous vos mets !

LES FLEURS DE SEL DU PORTUGAL

FLEUR DE SEL DE AVEIRO (NORD DU PORTUGAL)

Appelée la « petite Venise du Portugal », Aveiro est située au bord de l'Atlantique au Nord du pays. Riche de plusieurs millénaires d'histoire, sa renommée s'est construite sur les canaux qui la traversent d'où sa comparaison avec la célèbre ville d'Italie. Sa production de sel y est également reconnue, puisqu'elle est considérée comme la capitale portugaise de ces petits cristaux. Surnommée *diamant du sel*, la fleur de sel d'Aveiro possède une couleur blanche brillante très prononcée, d'une pureté unique. Elle a également la particularité d'avoir un petit parfum de violette. Très riche en minéraux et contenant plus de 80 oligo-éléments et micronutriments marins, son processus de récolte est entièrement réalisé à la main de façon artisanale, avec l'utilisation du bateau traditionnel « le Mercantil » pour transporter le sel des petites îles. Grâce à son grain très fin, elle s'accorde à merveille avec les desserts, les mets sucré-salé, les plats à base de quinoa ainsi que le foie gras.



FLEUR DE SEL DE L'ALGARVE (SUD DU PORTUGAL)

Provenant du parc national de Ria Formosa sur le littoral au Sud du Portugal, cette fleur de sel a la particularité d'avoir un goût doux et une texture croquante. Dans cette région, la récolte du sel est une activité ancestrale dont les traces d'exploitation remontent à plus de 2000 ans. Reconnaisable par sa couleur blanche mate et sa finesse de grain, ces petits cristaux sont obtenus grâce à l'ensoleillement de la localisation de ses marais salants. Les 300 jours de soleil par an sont propices à l'évaporation naturelle et par conséquent à la récolte de la fleur de sel. Connue par les plus grands Chefs comme en témoigne la certification haute qualité attribuée par l'association française Nature & Progrès, cette fleur de sel est un indispensable pour les amateurs de poissons, de tartares, de ceviche et de tous les poissons et viandes crues.



LES FLEURS DE SEL D'ITALIE

FLEUR DE SEL DE SICILE

Cette fleur de sel récoltée à Trapani au Nord de la Sicile est mondialement reconnue, comme nos cristaux de Guérande en France. Cueillie dans la réserve WWF des marais salants de Trapani et Paceco, cette fleur de sel jouit d'un environnement préservé, exempt de polluants et respectueux de toutes formes de vie. Dans son écrin inspiré des motifs de la céramique artisanale de Sicile, cette fleur de sel est parfaite pour sublimer votre cuisine aux accents méditerranéens et italiens. Son grain très fin et brillant sublimerait tous vos plats italiens et méditerranéens tels que les poissons, salades et grillades. C'est aussi un must pour donner du pepsi à vos desserts: une tarte citron meringuée, desserts à base de caramel ou noisette et gâteaux au chocolat.



FLEUR DE SEL D'ITALIE

Cette fleur de sel est récoltée uniquement pour Les Terres Blanches dans les marais salants de Trapani sur le littoral Est. Ces salines qui font face à la côte ouest italienne sont sous l'influence d'un vent plus fort qui donne à ces cristaux un arôme différent, légèrement plus corsé que ceux de Sicile. Dans son écrin couleur vert olive inspiré de l'Italie, Sonia a voulu offrir la parfaite fleur de sel pour les amoureux de l'Italie. Saupoudrez-la sur un bol rempli d'huile d'olive italienne et dégustez avec du bon pain : du pur bonheur ! Cette fleur de sel s'accordera avec les plats italiens comme les pâtes, les sauces, les tomates, les mozzarellas et burratas de qualité.



LA FLEUR DE SEL DE MARRAKECH

Devenue le produit Signature de la gamme, cette fleur de sel est récoltée dans les montagnes de l'Atlas grâce à une eau de source sous terre naturellement pure et salée. Dans son écrin bleu Majorelle, elle est utilisée par les Chefs des plus belles tables de Marrakech, tel que le Mandarin Oriental. Avec son goût iodé et minéral, cette fleur de sel apporte un mariage unique entre Terre et Mer. Elle est devenue la référence des fleurs de sel pour les viandes.



PRIX DES POTS DE FLEUR DE SEL



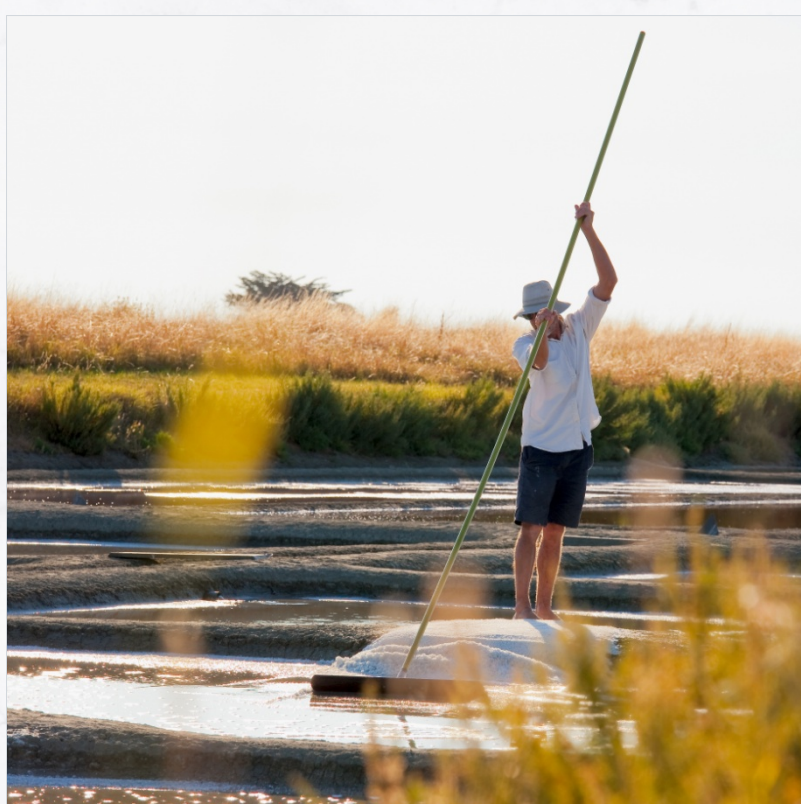
Petit pot de 70g
15 €*.

LES TERRES BLANCHES

Passionnée de gastronomie, de voyages et de design, Sonia Fanger a créé "Les Terres Blanches", première marque de fleur de sel premium française, en 2018. Soucieuse de poursuivre cette quête des meilleurs cristaux récoltés de manière artisanale, cette nouvelle gamme Monde est sélectionnée uniquement en collaboration avec des artisans sauniers.

Avec son pot en céramique made in Portugal à la forme moderne, intemporelle et son couvercle en liège naturel, ce set de table trônera fièrement dans votre cuisine et pourra respirer sereinement pour se garder à vie. Selon la provenance, l'ensoleillement et le vent, chaque fleur de sel obtient un croquant, une couleur et un goût particulier. Un goût léger de violette, un goût plus minéral, un goût subtil iodé, une couleur blanche ou soleil légèrement jaune, c'est la richesse des spécificités de chaque fleur de sel. En raison de sa teneur plus élevée en minéraux par rapport au sel classique, les grains de la fleur de sel ont une texture unique et plus douce. Grâce au Chlorure de Magnésium, ces cristaux sont un exhausteur de goût 100% naturel très concentré.

Points de vente : liste sur <https://www.les-terres-blanches.fr/>



100% NATUREL



SÉCHAGE NATUREL AU SOLEIL



0% ADDITIF



RÉCOLTE TRADITIONNELLE À LA MAIN AVEC LA LOUSSE À FLEUR



0% TRANSFORMATION