



COMMUNIQUÉ DE PRESSE LES TERRES BLANCHES

COLLECTION « MÉLANGES SUBLIMES »



Pour la fin de l'année, la marque propose un extraordinaire voyage culinaire avec le lancement de sa nouvelle collection : « Mélanges sublimes ». Complétant les deux gammes actuelles « 6 sens » et « Monde », ces deux nouvelles fleurs de sel, toujours soigneusement sélectionnées, raviront les papilles les plus exigeantes avec des mélanges exclusifs. Dans leurs magnifiques écrins en céramique, ces véritables exhausteurs de goût sauront facilement trouver leur place sous le sapin ou sur les tables de fêtes de fin d'année.

LES NOUVELLES FLEURS DE SEL « MÉLANGES SUBLIMES »

FLEUR DE SEL DE NOIRMOUTIER À LA TRUFFE NOIRE DU PÉRIGORD

Avec sa couleur blanche comme neige, cette fleur de sel est surnommée la « reine des fleurs de sel » grâce à son esthétique parfaite. Son petit grain régulier permet une plus grande finesse en bouche, ce qui en a fait sa renommée, considérée aujourd'hui comme une fleur de « noblesse gustative ». Ce subtil mélange terre et mer entre la fleur de sel, véritable essence des marais salants, et la truffe noire du Périgord, considérée comme l'une des meilleures au monde pour sa puissance en bouche et son parfum, fonctionne parfaitement pour les papilles. Cette explosion de saveurs avec la truffe noire, surnommée également Tuber Melanosporum, saura être appréciée de tous les gastronomes, notamment pour les plats de viande. Présentée dans son écrin noir et doré, la couleur du pot a été inspirée de l'histoire de l'île de Noirmoutier, surnommée la ville du « monastère noir » en l'An 674. Star des tables de fêtes de fin d'année, ce mélange de fleur de sel à la truffe 100% issu de l'Artisanat Français ravira le palais tous ceux qui auront la chance de la découvrir, de la déguster et sûrement d'y succomber.



Cette fleur de sel sublimerà les foies gras, le canard, les volailles et tous les autres plats de viande du Réveillon. Au cours de l'année, elle accompagnera à merveille les pâtes, omelettes, œufs brouillés, pommes de terre, salades, ou encore le poisson tels une daurade ou un filet de cabillaud en papillote, parsemé d'huile d'olive et de fleur de sel.

Pot en céramique 70g - 26 euros / Petit pot en verre 35g - 14 euros
Nouveau : le petit pot en verre est le format idéal pour la découverte de la fleur de sel ou pour un coffret dégustation.



FLEUR DE SEL DE SICILE À LA TRUFFE D'ÉTÉ D'ITALIE

Extraite directement de la mer de Sicile grâce à la force du vent et du soleil, cette fleur de sel artisanale de très haute qualité est cueillie par des artisans paludiers, comme toute la collection Les Terres Blanches. Ce sublime mélange est composé de fleur de sel de Sicile et de truffe blanche d'été d'Italie, la Tuber Aestivum, toutes deux issues de l'artisanat Italien et Sicilien. La truffe d'été, appelée également par les locaux « truffe du soleil », est connue pour son goût si subtil et sa longueur en bouche. Présentée dans un nouvel écrin blanc orné de truffes dorées et noires, cette nouvelle fleur de sel saura être appréciée des fins gourmets pour son goût si caractéristique de noisette qui ennoblera toutes les recettes de fin d'année !



Cette fleur de sel sublimerà les mets aux accents méditerranéens et italiens, en particulier les pâtes, omelettes, salades, burratas et viandes grillées.

Pot en céramique 70g - 24 euros / Petit pot en verre 35g - 12 euros

FLEUR DE SEL ET CITRON BIO DE SICILE

Cueillie dans la réserve WWF des marais salants de Trapani au Nord de la Sicile, cette fleur de sel jouit d'un environnement préservé. Dans son écrin inspiré des motifs de la céramique artisanale régionale, cette fleur de sel a été mélangée au citron de Sicile, 100% naturel et non traité de la région de Agrigento. Les salines de Trapani et l'artisan local qui cueille ce fruit sont à seulement quelques kilomètres de distance. Connu pour être l'un des citrons les plus savoureux au monde, il est cultivé selon les méthodes traditionnelles, récolté mûr et juteux. Légèrement fruitée et gorgée de soleil avec ses zestes de citron, cette fleur de sel saura ravir les papilles des gourmands de mets respirant la mer et la fraîcheur.



Son grain fin et brillant sublimerà toute la cuisine aux accents italiens et méditerranéens tels que les poissons, tartares, ceviche, carpaccio et salades, ou pour la fin d'année pour les carpaccios de Saint-Jacques, ou des recettes au homard !

Prix du pot en céramique 70 g : 18 euros

L'ACCESSOIRE

DUO DE CUILLÈRES FLEUR DE SEL ET ÉPICES

Les Terres Blanches présentent également cette année une nouvelle gamme d'accessoires au design épuré, inspiré de la nature, et indispensables pour la collection des fleurs de sel.

Pour lancer cette collection, un duo de cuillères en bois naturel a été créé sur mesure par la marque. Celles-ci mettront en valeur les écrins de fleurs de sel présentes sur les tables de Noël, mais aussi tout au long de l'année. Ce duo comprend deux cuillères en bois naturel avec deux manches bicolores, recouverts d'un fil naturel de couleur noir et cuivre.

Ces accessoires de table seront parfaits à offrir avec un pot de fleur de sel pour les cadeaux de fin d'année. Ces cuillères peuvent aussi être utilisées pour tous les pots à épices.

Design par la créatrice de la marque Sonia Fanger
Prix des deux cuillères : 6,80€



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 sel 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 unique 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 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.

Retrouvez toute la gamme sur <https://www.les-terres-blanches.fr/>



Contact presse :
Nathalie Lavirotte Communication
22 rue de Vintimille - 75009 Paris
Tél : 09 82 56 47 65
Email : info@nathalielavirotte.fr

[TÉLÉCHARGER LES VISUELS : CLIQUEZ ICI](#)