

TradY Sel
sel de Guérande

Fleur de sel Flower of salt

La fleur de sel de Guérande TRAD Y SEL est constituée de cristaux fins et légers qui se forment à la surface de l'eau des œillets et s'agglomèrent en larges plaques.

La récolte a lieu tous les jours, le soir des très chaudes journées d'été car les eaux mères doivent être portées à très hautes températures. La fleur est cueillie en écrémant délicatement la surface des eaux mères.

La Fleur de sel TRAD Y SEL ne subit aucune transformation entre sa récolte et son conditionnement. Ainsi le produit consommé est tel qu'il était au moment où le paludier l'a ramassé.

La fleur de sel TRAD Y SEL a une texture fondante et un parfum délicat. Elle doit être utilisée de façon à ce que ses cristaux fondent sur la langue. Elle accompagne les plats de fêtes, foie gras, coquillages, crustacés, poissons de mer ou de rivière et les viandes ainsi que les entrées, même les plus simples (crudités, sauces) et aussi les pommes frites maison.

TRAD Y SEL Guérande flower of salt is made up of fine, light crystals which form and collect in wide layers on the surface of the crystallisation ponds ("œillets").

The salt is harvested every evening, during the hottest summer days, as the mother waters need to be heated to very high temperatures. The flower is gathered by delicately skimming the surface of the mother water.

TRAD Y SEL flower of salt does not undergo any processing between its harvesting and packaging. So the final product is the same as it was when the salt worker ("paludier") harvested it.

TRAD Y SEL flower of salt has a melt in the mouth texture and delicate flavour. It should be used as a garnish to let its crystals melt on your tongue. It can accompany festive dishes, foie gras, shellfish, fresh or saltwater fish, meat, as well as even the simplest starters (raw vegetables, sauces) and home-made French fries.



TRAD Y SEL - 9 rue Olivier Guichard 44740 Batz sur Mer, France

Phone : +33 (0) 240 2386 40 - Fax : +33 (0) 240 2387 09 Email : tradysel@tradysel.fr - export@tradysel.fr

www.tradysel.fr