



**TRADySel**  
Sel de Guérande

## Sel séché Dried salt




Le gros sel gris TRAD Y SEL sert de base à plusieurs produits transformés qui ont chacun une utilisation particulière :

Le **gros sel gris** est **séché** et tamisé pour permettre une utilisation en moulin et pour les mélanges (herbes aromatiques, épices).


Un moulin rechargeable avec mécanisme céramique est disponible permettant une utilisation simple et fonctionnelle pour la table et en restauration.

Pour obtenir du **sel moulu** le gros sel séché est broyé puis tamisé. De granulométrie un peu irrégulière, il ne coule pas. Sous cette forme, il est utilisé par les transformateurs et les boulangers.

Le **sel fin de table** est obtenu à partir de sel moulu, qui est séché une deuxième fois, puis tamisé. Sa granulométrie régulière lui permet de couler et de ne pas s'agglomérer. Dans sa présentation en boîte verseuse, il est destiné à l'assaisonnement et à la table.



TRAD Y SEL coarse grey salt is the base for several transformed products, each with a different use:



Coarse salt is dried and sifted, so it can be used in salt mills and in herb and spice blends.

A refillable mill with a ceramic mechanism is available for easy, functional use at the table and in food service establishments.

This coarse dried salt is crushed and then sifted to obtain ground salt, which, with its slightly irregular grain size, does not flow. In this form, it is used in food processing and bakeries.

TRAD Y SEL fine table salt is made from ground salt, which is dried a second time, then sifted to produce a regular grain size enabling it to flow and not form clumps. In its shaker packaging, it can be used for seasoning and as a condiment.



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](http://www.tradysel.fr)