



Le Guérandais

*Franska saltið frá
Le Guérandais*



Vinnsla á salti í flæðilandi Guérande nær allt aftur til miðalda.

Reksturinn hefur verið samvinnuverkefni um 200 saltbænda og þekur vinnslusvæði þeirra allt að 2000 hektara lands. Uppskeran er náttúruleg og því háð vatnsskilyrðum, sólskini og vindum. Að meðaltali eru um 12.000 tonn af salti unnin þar árlega.

Guérande flæðilandið er nyrsta saltvinnslusvæði Evrópu.



Grátt salt : 95% af uppskerunni

Saltið er uppskorið í grunnum tjörnum. Þetta er náttúrulegt salt sem er óunnið, óþvegið og án annarrar meðhöndlunar. Grái liturinn kemur frá steinefnum sem eru í leirbotni flæðilandsins. Saltið inniheldur því mikið af magnesíum, kalsíum og járni.

Notkun : Salt til eldunar, t.d. suðu og steikingar.

Fleur de sel : 5% af uppskerunni

Við samverkun sólarljós og vinds myndast fínir saltkristallar á yfirborði vatnsins eða Fleur de Sel. Erfið og viðkvæm verkun gerir saltið mjög fágætt og kalla frakkar það því „kavíar“ saltsins.

Notkun : Stráð yfir mat eftir eldun til að fullkomna réttinn

• **Í samstarfi við :**

- Michel Roth, Meilleur Ouvrier de France, Bocuse d'Or, Ritz's chef 2 star
- Eurotoques, a chef's society
- Maitres Cuisiniers de France, a chef's society

• **Notað á stjórnun veitingastöðum eins og :**

- Alain Passart, L'Arpège, ★ ★ ★
- Pierre Gagnaire, Restaurant Pierre Gagnaire, ★ ★ ★
- Paul Bocuse, L'Auberge du pont de Collonges, ★ ★ ★
- Michel Bras, Restaurant Michel Bras , ★ ★ ★



Dreifingar- & söluaðili : Kaja organic ehf