

# Grobes Meersalz

Meersalz gewinnt man, indem man das Meerwasser unter der Sonne verdampfen lässt. Übrig bleibt das reine Salz. Es eignet sich ideal für die feine Abstimmung eines Gerichtes. Aufgrund der hygroskopischen, also wasserziehenden Eigenschaft, sollte Fleisch jedoch erst kurz vor der gewünschten Zubereitung gesalzen werden.

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

## Sonstige Angaben

|                 |         |
|-----------------|---------|
| Herkunft        | Italien |
| Enthält Alkohol | Nein    |

## Inverkehrbringer

Alis S.R.L.  
Via Paletti 1 41051 Castelnovo Rangone Italien