

TRAD Y SEL
Sel de Guérande

Gros sel gris Coarse grey salt



Le gros sel gris de Guérande TRAD Y SEL est un sel de mer récolté chaque jour d'été sur le fond d'argile des marais salants.

Cette particularité lui donne sa couleur grise. Le sel gris n'est ni lavé, ni raffiné et ne contient aucun produit d'adjonction

Le sel marin gris TRAD Y SEL est utilisé en cuisine pour la cuisson des aliments, jeté dans un court bouillon, un plat traditionnel tel que le pot au feu, ou pour la cuisson des crustacés, des pâtes ou du riz.

Il est excellent pour la traditionnelle salaison des poissons et des viandes, du fait de sa rapidité à produire son effet.

Grâce à sa forte teneur en humidité, il est le meilleur des sels du marché pour la cuisson en croûte de sel. Ce mode de cuisson apporte un moelleux incomparable aux viandes ou poissons et donne un parfum délicat si on le mélange avant cuisson avec aromates et épices.

Notre gros sel fondant rapidement, il est recommandé pour la boulangerie et la charcuterie.

Ses propriétés en balnéothérapie, pour les humains et les animaux sont depuis longtemps reconnues.



TRAD Y SEL coarse grey salt is harvested every day in summer from the clay beds of the salt marshes, which give the salt its grey colour.

Grey salt is unwashed, unrefined and additive-free.

TRAD Y SEL grey sea salt can be used for cooking, salting stocks, in traditional dishes such as pot au feu or stews, or for cooking shellfish, pasta or rice.

It is also excellent for the traditional curing of fish and meat, due to its fast action.

Because it is a moist salt, it is one of the best salts available for cooking in a salt crust. This cooking method gives meat or fish an incomparable moistness and imparts a delicate flavour when mixed with herbs and spices before cooking.

Our coarse salt melts rapidly, so is recommended for bread baking and meat curing.

Its balneotherapy properties, for humans and animals, have long been recognised.



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