

SAL MARINA DE VINO ZEUS NEGRAMOLL (SAL MARINA & VINO ZEUS NEGRAMOLL)

Los mejores productos de tierras volcánicas se han unido para potenciar el sabor de tus platos a través de la SAL VINO ZEUS NEGRAMOLL. Sal marina y vid se fusionan para crear una combinación ideal para acompañar patés, quesos y carnes, especialmente a la parrilla. Perfecta combinación con repostería de chocolate.

CARACTERÍSTICA	SAL DE VINO TENEGUIA ZEUS NEGRAMOLL (BY BODEGAS TENEGUÍA)
Peso	120 g
Ingredientes	Ingredientes: Sal Marina Teneguía y Vino Teneguia Zeus Negramoll
Tipo de sal	Sal gruesa de grano fino, frágil y escamosa.
Aspecto	Atractivo vestido rojo oscuro.
Aroma	Fruta roja confitada y especiada con los pequeños toques cremosos del roble.
Paladar	Expresivo, sabroso, agradable acidez
Gastronomía	Ideal para acompañar foie (paté), quesos, carnes rojas y a la parrilla. Interesante combinación para repostería de chocolate
Alergia/intolerancia	Contiene sulfitos

