

FIOCCHI di SALE | 結晶塩

「フィオッキ・ディ・サーレ」は、キプロス島を産地にした結晶塩で、人工的に作られる結晶塩が多い中、地中海の気候と自然が生み出したきれいなピラミッド形の結晶です。マグネシウムが少ないので、苦味が少なく甘味を感じるほどです。透明感のある薄さなのに食感はパリパリと音が聞こえてくるくらいに結晶度が高く、不純物が含まれていないので真っ白な美しさをもった結晶塩です。



フィオッキディサーレ プレーン Fiocchi di Sale Bianco

28g / 瓶詰 / 4571271080580

160g / PP / 4571271080498

【賞味期限】設定無し

透明感のある薄さなのに食感はパリパリと音が聞こえてくるくらいに結晶度が高く、不純物が含まれていないので真っ白な美しさをもった結晶塩です。飾り塩としての美しさと料理の味を引き立てることは勿論の頃、食べた時のパリパリ感が病みつきになりそうな食感もお楽しみいただけます。



フィオッキディサーレ スモーク Fiocchi di Sale Affumicato

28g / 瓶詰 / 4571271080603

160g / PP / 4571271080504

【賞味期限】製造日より24ヶ月

熟練の燻製職人が厳選された樫と桜の木を用い、10日間の時間をかけ、ゆっくりと燻す作業で、焦げ付いた匂いや苦味が一切無いマイルドで深い味わいのスモークソルトを作り上げました。調味料や燻製液、添加物は一切使用していませんので、本来の木の香りと塩の味を損なわずに洗練されたスモークの香りが食材を引立たせます。



フィオッキディサーレ ブラック Fiocchi di Sale Nero

28g / 瓶詰 / 4571271080597

160g / PP / 4571271080511

【賞味期限】製造日より24ヶ月

このブラックソルトは、食用竹炭をコーティングしています。結晶塩の特徴である味わいや食感を損なわずにきれいな黒色で色付けされており、様々な料理のアクセントとして盛り付けのヴァリエーションをお楽しみいただけます。特にイカや白身魚、モッツァレラチーズなどには黒色との対比で食材が際立って見え、食材を引き立ててくれます。



フィオッキディサーレ ミント Fiocchi di Sale Menta

28g / 瓶詰 / 4571271080702

160g / PP / 4571271080535

【賞味期限】製造日より24ヶ月

清涼感あふれるミントをパウダーにして結晶塩にコーティングしました。ミントのフレッシュな香りと口の中にいれた時の心地よい刺激が、食材の風味を活かします。夏の季節のお肉料理や焼き魚、てんぷらやフライなどのトッピングに。また、アイスクリームやチョコレート、ヨーグルトや焼き菓子などのデザートにもよく合います。



素材が引き立ち、いつもの料理が一味違う美味しさに。

