

# Absolute Celtic Sea Salt

## Productinformatie

Mattisson Absolute Celtic Sea Salt is afkomstig uit de Guérande, een streek in Bretagne. Het wordt nog op exact dezelfde wijze gewonnen zoals de Kelten dat twee duizend jaar geleden deden. Mattisson Absolute Celtic Sea Salt is ongewassen en ongeraffineerd zodat de unieke samenstelling zoveel mogelijk behouden blijft. Het zeewater wordt via een kanalsysteem binnengeleid naar de zoutwatermoerassen. Vanuit deze moerassen wordt het zoute water van het ene naar het andere ondiepe bassin geleid. Dit proces duurt ongeveer 2 weken. De bodem van de zoutmoerassen van Guérande bevat speciale klei soorten. Het klei gaat een interactie aan met het zeewater waardoor het water iets zuurder wordt en een lager natriumchloride (NaCl) gehalte krijgt. In het laatste bassin wordt het zout aan de zon gedroogd en handmatig opgeschept. Het opscheppen gaat gefaseerd en levert verschillende producten op.

Land van herkomst: Frankrijk

**Mattisson Celtic Sea Salt – Flower of Salt:** De bovenste laag (1-1,5 cm) is het minst in contact geweest met het klei en wordt als eerste opgeschept. Dit zout heeft een fijnere structuur en heeft een gebroken witte kleur. Dit zout bevat meer NaCl dan de onderste laag, maar minder dan zeezout. Het is verkrijgbaar in een handige strooiverpakking van 125 gram en uitermate geschikt voor tafelgebruik.

**Mattisson Celtic Sea Salt – Fine with Alga:** Mattisson Celtic Sea Salt - Flower of Salt is ook verkrijgbaar met toegevoegde algen (Nori, Dulse en Ulva), in een verpakking van 200 gram.

**Mattisson Celtic Sea Salt Coarse:** De onderste laag is het meest in contact geweest met het klei en heeft daardoor een lager NaCl-gehalte en een zachtere smaak dan alle andere zeezouten. Dankzij het lagere NaCl-gehalte is er meer ruimte voor andere mineralen en sporenelementen, wat de grijzige kleur en de grove structuur van het zout verklaart. Mattisson Celtic Sea Salt Coarse is uitermate geschikt om tijdens de bereiding van voedingsmiddelen te gebruiken. Het is verkrijgbaar in een verpakking van 400 (pot/jar) en 1000 gram (zak/bag).

Commercieel zeezout daarintegen wordt gewonnen door een bassin vol te laten lopen met zeewater. Onder invloed van de zon verdampt het zeewater en het zout blijft over. Dit zout wordt vervolgens gewassen, geraffineerd en gedroogd, waardoor er waardevolle mineralen verloren gaan.



### **Absolute Celtic Sea Salt**

Goed alternatief voor keukenzout

Van nature mineraalrijk

Uitermate geschikt als mineralen leverancier

Ongeraffineerd, ongewassen

Zachtere smaak

Lager natriumgehalte



Superfoods, Superfruits, SuperGreens, Superherbs, SuperJuices, Super Seeds & Oils en Superproteins.

Voor meer informatie, kijk op [www.mattisson.nl](http://www.mattisson.nl)

