

DE Die Herstellung von Bambussalz erfordert viel Erfahrung und Geduld. Rohren von 3 Jahren alten Bambus werden mit Meersalz gefüllt und mit rotem Ton verschlossen. Danach auf einem heißen Kiefernfeuer während 8 bis 15 Stunden 9x erhitzt, gemahlen, erhitzt, gemahlen, Der schwefelreiche Bambus verkohlt und das Salz nimmt jedes Mal die Säfte und Mineralien vom Bambus und der roten Tonerde auf. Trocken lagern. 3 Varianten verfügbar: 1x, 2x und 9x gebrannt. Zutaten: > 95% Meersalz, Bambuskohle. **EN** Ingredients: >95% Sea salt, bamboo carbon. **ES** Ingredientes: >95% de sal marina, carbon de bambú. **FR** Pour faire du sel de bambou, il faut beaucoup d'expérience et de patience. Le sel de mer est placé dans des tiges de bambou de 3 ans qui sont obturées avec de l'argile rouge. Puis jusqu'à 9x rôti - moulu - rôti - moulu pendant 8-15 heures sur un feu de pin. Le bambou riche en soufre carbonise et le sel absorbe chaque fois les jus et les minéraux du bambou et de l'argile rouge. Garder au sec. 3 variantes disponibles : brûlé 1x, 2x et 9x. Ingrédients: > 95% de sel mer, carbone de bambou. **IT** Ingredienti: >95% sale marino, carbone di bambù.

bambu[®] SALZ

DE 2x gebranntes Bambussalz

EN 2x roasted bamboo salt

ES sal de bambú horneada 2x

FR sel de bambou brûlé 2x

NL 2x gebrand bamboezout

feines • fine • fina
fin • fijn

e**300g**

NL Om bamboezout te maken is veel ervaring en geduld nodig. Men steekt zeezout in kokers van 3 jaar oude bamboe en sluit ze af met rode bergklei. Vervolgens tot 9x verhit - vermalen - verhit - vermalen gedurende 8-15 uur op een heet vuur van dennenhout. De zwavelrijke bamboe verkoolt en het zout neemt telkens deels de sappen en mineralen op van de bamboe. Droog bewaren. 3 varianten beschikbaar: 1x, 2x en 9x gebrand. Ingrediënten: >95% zeezout, bamboe koolstof. **NO** ingredienser: >95% bambus salt, bambus karbon.

Noble-House n.v. • Brechtsebaan 42 • B-2900 Schoten • Belgium •
www.bambusalz.eu • Hergesteld in, fabrique en, gemaakt in KOREA

Mindestens haltbar bis / Best before
A consommer avant le / Da consumarsi
preferibilmente entro il / Tenminste
houdbaar tot. / Lot N°:

