

DE Die Herstellung von Bambussalz erfordert viel Erfahrung und Geduld. Röhren 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 auf. Trocken lagern. 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. Rester au sec. 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. Ingrediënten: >95% zeezout, bamboe koolstof. **NO** ingredienser: >95% bambus salt, bambus karbon.

NOBLE-HOUSE N.V. • BRECHTSEBAAN 42 • B-2900 SCHOTEN • BELGIUM • VERTEILER, DISTRIBUTEUR & INFO: WWW.AMANVIDA.EU • HERGESTELT 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°:

