

Fior di sale d'Inferna



FIOR DI SALE
ALLA SALVIA



fior di sale alla salvia *fior di sale with sage*

INGREDIENTI / INGREDIENTS

FIOR DI SALE, BUCCIA DI LIMONE ESSICCATA, SALVIA
"FIOR DI SALE" SEA SALT, DRIED LEMON PEEL, SAGE

TIPO DI SALE

Fior di Sale di Inferna alla salvia
"Fior di Sale di Inferna" sea salt with sage

CONFEZIONE / PACK

Scatola con bicchiere in vetro 100 gr.
Box with glass 3.5 oz

CODICE EAN / BAR CODE

8033462212058

IMBALLO / SHIPPING CASE

cartone da 12
units 12

IMBALLI PER STRATO / CASES - LAYER

16

IMBALLI PER BANCALE / CASES - PALLET

128

PEZZI PER BANCALE / UNITS - PALLET

1536

SALE MARINO DA TAVOLA PER USO ALIMENTARE / TABLE SEA SALT

Fior di sale d'Inferna



FIOR DI SALE
ALLA SALVIA



Il "Fior d'Inferna " è un fior di sale raccolto rigorosamente a mano nelle saline di Ettore ed Inferna di fronte all'isola di Mothia. E' un sale di qualità eccellente particolarmente soffice, bianco e naturalmente fino. Oggi lo potete trovare sapientemente arricchito da erbe aromatiche di prima qualità e da scorzette di arance e limoni sbucciati a mano e rigorosamente essiccati al sole secondo la più antica tradizione siciliana.

The "Fior d'Inferna" is a "fior di sale" harvested strictly by hand in the Ettore and Inferna salt works opposite the island of Mozia. It is a salt of excellent quality, particularly soft, white and naturally fine. Today you can find it skilfully enriched with top quality aromatic herbs or little pieces of orange or lemon peel prepared by hand and carefully dried in the sun according to the most ancient Sicilian tradition.

ricetta recipe

Tagliolini al limone e acciughe

Pulite le acciughe dalle interiora, diliscatele, lavatele sotto l'acqua corrente e asciugatele con carta da cucina. Mettete a cuocere i tagliolini in una pentola con abbondante acqua bollente, pochissimo salata. In tanto a parte sciogliete a fuoco moderato una noce di burro e un pò di olio d'oliva in una grossa padella; quando il burro si sarà sciolto aggiungete il "fior di sale alla salvia", un pizzico di pepe, il succo di un limone e le acciughe che devono soffriggere per non più di 5 minuti. Scolate la pasta al dente, mettetela in padella, fatela saltare un paio di minuti con le acciughe e servite.

Per 400 gr di tagliolini ci vogliono circa 300 gr di acciughe fresche.

Tagliolini pasta with lemon and fresh anchovies

Gut and scale the anchovies then clean under running water and dry with a piece of kitchen towel. Cook the tagliolini in abundant boiling water, adding just a very little salt. Meanwhile melt a knob of butter with a little olive oil in a large frying pan over a medium heat; when the butter has melted add the "fior di sale with sage", a pinch of pepper, the juice of a lemon and the anchovies, which should cook for no longer than 5 minutes. Drain the pasta when it is 'al dente', put it into the frying pan, toss for a couple of minutes with the anchovies and serve.

For 400 gr. of tagliolini you will need around 300 gr. of fresh anchovies.



Sale d'Inferna

SALE MARINO DI TRAPANI