



## SEL MARIN FIN ATLANTIQUE

### Info Sel marin fin atlantique



#### Déscription

Le sel Lima est récolté dans la région de Olhão sur la côte portugaise, située dans la réserve naturelle 'Ria Formosa'; La récolte est entièrement artisanale, effectuée à la main, elle n'utilise qu'eau de mer, soleil, vent et force humaine; Le sel ainsi obtenu est non raffiné, sans additifs pour blanchiment, ni anti-mottant, ni anti-humidité Il doit sa haute valeur nutritionnelle au fait qu'il est obtenu en faisant évaporer l'eau de mer dans des marais salants spécifiques; ainsi les micro-nutriments de la mer se retrouvent dans le sel marin (raison pour laquelle il est source de Calcium et riche en Magnésium et Iode). Ce sel fait l'objet de contrôles de qualité permanents sur les métaux lourds et les minéraux. La saveur riche du sel marin naturel est incomparable au goût des sels de cuisine. Non-raffiné et blanc en même temps, est-ce possible ? Une récolte soignée et manuelle permet de préserver une fine couche de sel au fond du salin qui forme une protection naturelle entre le sel à récolter et le sol, ainsi le sel Lima préserve toute sa blancheur..



VEGAN



SANS GLUTEN



SANS SUCRES

AJOUTÉ

#### Utilisation

Fin ou gros, le sel est un condiment indispensable dans la cuisine quotidienne de la cuisson à l'assaisonnement final.

#### Ingrédients

sel marin.

#### Emballage

1000 g.

#### Produit issu de l'agriculture biologique

0%

# Analyse nutritionnelle

## Valeurs nutritionnelles moyennes pour

	g/100g	portion 1g	%RI	RI
Énergie	0 kJ	0 kJ		
	0 kcal	0 kcal	0.00	2000 kcal
Graisse	0 g	0 g	0.00	70 g
dont acides gras saturés	0 g	0 g	0.00	20 g
dont acides gras mono-insaturés	0 g	0 g		
dont acides gras polyinsaturés	0 g	0 g		
Glucides	0 g	0 g	0.00	260 g
dont sucres	0 g	0 g	0.00	90 g
Fibre	0 g	0 g		
protéines	0 g	0 g	0.00	50 g
Sel	97,0 g	1,0 g	16.00	6 g

RI: Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ/2000 kcal)

## Minéraux

	mg/100g	%DRI
Sodium	38800,000	
Calcium	130,000	16,3%
Potassium	170,000	8,5%
Magnesium	460,000	122,7%
Fer	0,400	2,9%
Zinc	0,170	1,7%
Cuivre	0,016	1,6%
Iode	0,080	53,3%

DRI: % apports quotidiens de référence.

## Info allergènes

### **Ingrédients**

sel marin.

### **Allergènes**

Ce produit ne contient pas d'allergènes

## Info pro

Conditionnement carton:	12 x 1000g
Code article	70025000
Code barre article	 5 411788 005777
Code barre carton	 5 411788 061506
Unités / palette:	768
Cartons/palette	64
Cartons/couches	16
Couches/palette	4
Code intrastat	25010091
Poids net unité de vente	1000g
Dimensions net unité de vente	d: 50 - w: 110 - h: 200
Poids net carton	12.00kg
Poids brut carton	12.25kg
Dimensions net carton	d: 300 - w: 200 - h: 250
Marque	Lima BV