



Link a [L'Arcolaio](#)



## Sale di Sicilia al limone - 130 g

Il sale di Sicilia al limone è prodotto da L'Arcolaio, società cooperativa sociale, presso il laboratorio di Canicattini Bagni, a pochi chilometri di distanza dal carcere e da Siracusa.

Questo condimento miscela il sale marino della Riserva Naturale di Trapani e Paceco con le bucce essiccate delle arance dei limoni più aromatici e profumati.

Confezionamento: Vasetto 130 g.

Ingredienti: Sale marino, buccia di limone essiccata\* 6%, origano\* 5%, rosmarino\* 2,5%, salvia\* 2,5%, alloro\* 2,5%. \*da agricoltura biologica.

Provenienza materie prime: Sicilia.

Additivi: il prodotto è esente da additivi di qualsiasi natura.

Allergeni: non sono presenti allergeni.

Requisiti Nutrizionali: vedi Tabella riportata sull'etichetta.

Modalità di utilizzo: tal quale.

Ricette: è un condimento ideale per insaporire pesce, carni bianche e rosse, verdure. Ottimo per conservare in salamoia capperi e olive.

Modalità di conservazione: Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo dai raggi solari.



Lien vers le producteur [L'Arcolaio](#)



## Sel aromatisé au citron - 130 g

Le sel aromatisé au citron est produit par la coopérative sociale l'Arcolaio au sein du laboratoire de Canicattini Bagni, à quelques kilomètres de la prison de Syracuse. Ce condiment associe le sel marin de la réserve naturelle de Trapani et de Paceco et les zestes des citrons siciliens les plus parfumés.

Conditionnement : pot de 130 g.

Ingrédients : sel marin, zeste de citron séché\* 6%, origan\* 5%, romarin\* 2,5%, sauge\* 2,5%, laurier\* 2,5%. \*issu de l'agriculture biologique.

Origine des matières premières : Sicile.

Additifs : le produit est exempt d'additifs de toute nature.

Allergènes : pas d'allergènes.

Valeurs nutritionnelles : voir le tableau sur l'étiquette.

Mode de consommation : tel quel.

Recettes : idéal pour aromatiser le poisson, les viandes blanches et rouges, les légumes. Idéal pour conserver les câpres et les olives en saumure.

Méthode de conservation : Conserver dans un endroit frais et sec à l'abri des rayons du soleil.



Link zum Hof [L'Arcolaio](#)



## Sizilianisches Zitronensalz - 130 g

Das sizilianische Zitronensalz wird von der sozialen Kooperative L'Arcolaio im Labor von Canicattini Bagni, nur wenige Kilometer vom Gefängnis und von Syrakus entfernt, hergestellt.

Dieses Gewürz vereint Meersalz aus dem Naturschutzgebiet von Trapani und Paceco mit den getrockneten Schalen der aromatischsten und duftendsten Zitronen Siziliens.

Verpackung: Glas 130 g.

Zutaten: Meersalz, getrocknete Zitronenschalen\* 6%, Oregano\* 5%, Rosmarin\* 2,5%, Salbei\* 2,5%, Lorbeerblätter\* 2,5%. \*aus biologischem Anbau.

Herkunft der Rohstoffe: Sizilien.

Zusatzstoffe: frei von Zusatzstoffen jeglicher Art.

Allergene: Keine Allergene vorhanden.

Nährwertangaben: siehe Tabelle auf dem Produktetikett.

Verwendung: so wie es ist.

Rezepte: ideal zum Verfeinern von Fisch, weißem und rotem Fleisch und Gemüse. Ausgezeichnet um Kapern und Oliven in Salzlake herzustellen.

Aufbewahrung: Kühl und trocken, fern von Sonnenlicht, aufbewahren.