



VINO TERRA ANIMA

SALE DI CERVIA

Sale Dolce di Cervia

SCHEDA TECNICA

Tipologia prodotto

Sale Marino Integrale a grana medio-grossa.

Tecnologia di Produzione

Il sale si ottiene attraverso l'evaporazione dell'acqua marina, e una volta raccolto, viene lavato in una salamoia, centrifugato e insacchettato.

Ingredienti

Sale Marino Integrale Dolce di Cervia.

Modalità di conservazione

Conservare in luogo fresco e asciutto.



Modalità di utilizzo

Il prodotto è pronto al consumo.

Termine minimo di conservazione

Per una più facile fruizione del consumatore si consiglia l'uso entro i 5 anni.

Formato

Disponibile in sacchetti da 300 gr e 1 kg.