

# I Sali: per elevare e potenziare

**Flake Sea Salt** Questo sale marino mediterraneo a forma di fiocchi di cristallo ottiene la sua caratteristica sagoma piramidale dall'evaporazione naturale dell'acqua del mare. Tenero e croccante, questo sale in fiocchi dona un sapore delicato che può essere utilizzato in quasi tutti i piatti.

**Lemon Rosemary Salt** Un sale marino delicato con aroma di scorza di limone, rosmarino e aglio. Questo sale marino aggiunge un gusto fresco a qualsiasi pasto e conferisce ai piatti classici un tocco agrumato.

**Smoked Alderwood Salt** L'antico processo di lenta affumicatura del sale marino sul fuoco di ontano del nord-ovest, produce un sale marino dal sapore complesso, senza asprezza o amarezza. Un sapore affumicato autentico e puro per un pasto indimenticabile!

**Hawaiian Black Salt** Un sale marino dell'esotico Pacifico, versatile e artigianale, prodotto con carbone attivo ricavato dai gusci delle noci di cocco hawaiane. Con il loro alto contenuto di sale e il loro colore nero intenso, questi grani croccanti sono un modo drammatico e ardente per esaltare qualsiasi piatto, dalle miscele di cereali e noci arrostate, alle salse per barbecue, fino alle costolette.

**Hawaiian Red Salt** L'affascinante colore di questo sale è un prodotto naturale scoperto per la prima volta quando l'argilla vulcanica rossa di Kauai si è mescolata con le pozze marine locali durante una forte pioggia. Oggi utilizzata in numerosi piatti tradizionali hawaiani, ha un sapore delicato che si sposa bene con molte pietanze, soprattutto zuppe e stufati.

**Pink Himalayan Salt** Questo sale rosa è uno dei sali più pregiati sul mercato e viene utilizzato in cucina, nella medicina naturale e nella cosmesi. Il sale rosa dell'Himalaya si abbina a quasi tutto ciò che proviene dal mare!

# Il pepe: per approfondire e affinare

**White Pepper** Il pepe bianco, noto anche come „re delle spezie“, proviene dalla stessa pianta del pepe nero tradizionale, ma ha un sapore più delicato rispetto al fratello, grazie al suo periodo di maturazione più lungo. Questa spezia è un elemento fondamentale nella cucina vietnamita, svedese, cinese e francese, e viene spesso utilizzato come guarnizione a fine cottura.

**Sansho Pepper** Questi piccoli grani di pepe verde sono una spezia tradizionale giapponese spesso utilizzata per insaporire il pollo e i frutti di mare alla griglia. Il loro sapore vivace e limonoso termina con un insolito pizzicore.

**Tellicherry Pepper** Questi grandi grani di pepe, complessi e aromatici, provenienti dalla costa di Malabar, nel sud-ovest dell'India, sono un'ottima aggiunta al vostro macinapepe. Talvolta chiamato oro nero, il pepe di Tellicherry è un gustoso esaltatore per carni, stufati e zuppe.

**Smoked Black Pepper** Affumicato su legno di noce, il pepe nero è utilizzato in tutto il mondo come agente riscaldante e piccante per i cibi, ed è caratterizzato da note agrumate e legnose. Può essere utilizzato intero in stufati, zuppe, brodi e sottaceti.

**Pink Pepper** Questa bacca natalizia sudamericana è nota per il suo sapore insolitamente aspro e un po' fruttato che termina con un retrogusto leggermente dolce. Questa spezia è un'ottima aggiunta a salse di frutta, vinaigrette e sciroppi alle erbe.

**Sichuan Pepper** Un pepe aromatico, non molto piccante, con una proprietà intorpidente, nota in Cina come „ma“. Questi grani di pepe possono essere consumati interi o macinati e sono un ingrediente essenziale di molti piatti del Sichuan.