

Sal del Himalaya con pimienta negra

La mejor pimienta negra de Kerala, conocida mundialmente como el caviar de las especias, añadirá aromas y un delicado paladar a sus platos.

150 g.
Cajas de 6 unidades
Sin gluten






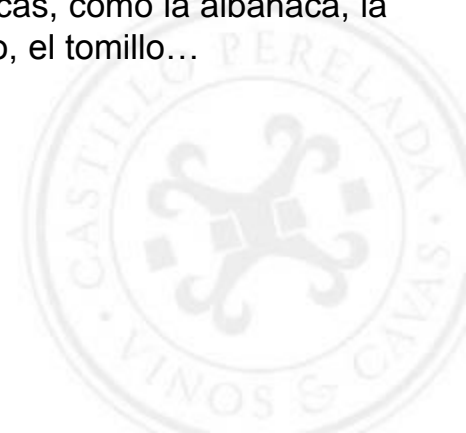
Sal del Himalaya con hierbas provenzales

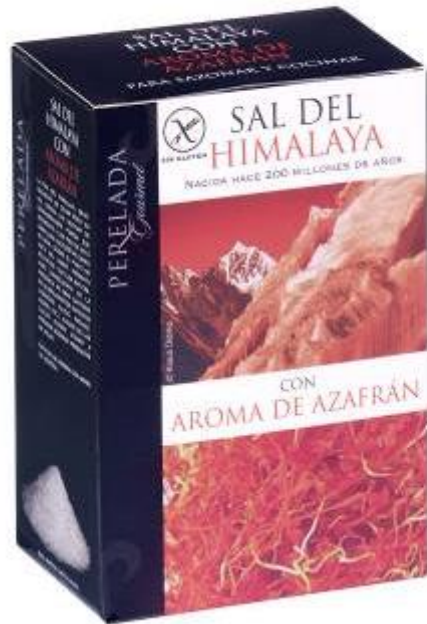
Un toque mediterráneo conseguido con la mezcla de las mejores plantas aromáticas, como la albahaca, la salvia, el orégano, el romero, el tomillo...

150 g.

Cajas de 6 unidades 

Sin gluten



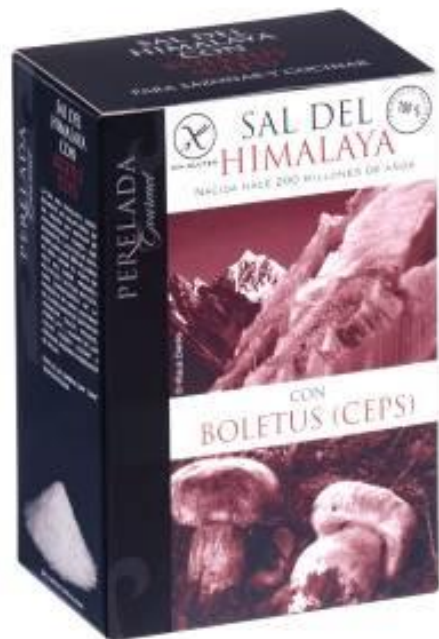


Sal del Himalaya con aroma de azafrán

El aroma del azafrán, uno de los condimentos más apreciados, culmina los platos con un toque de sabor inolvidable.

150 g.
Cajas de 6 unidades
Sin gluten

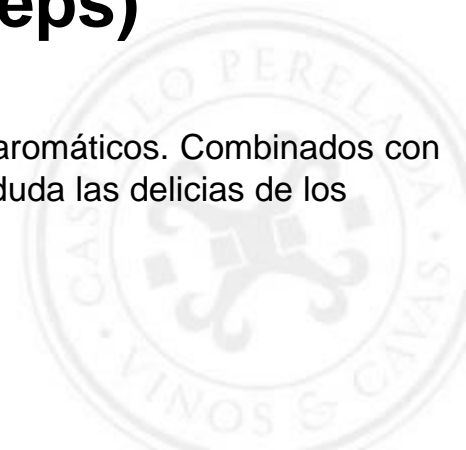




Sal del Himalaya con boletus (ceps)

Los ceps son los boletus más aromáticos. Combinados con la sal del Himalaya, harán sin duda las delicias de los gourmets más exigentes.

150 g.
Cajas de 6 unidades
Sin gluten

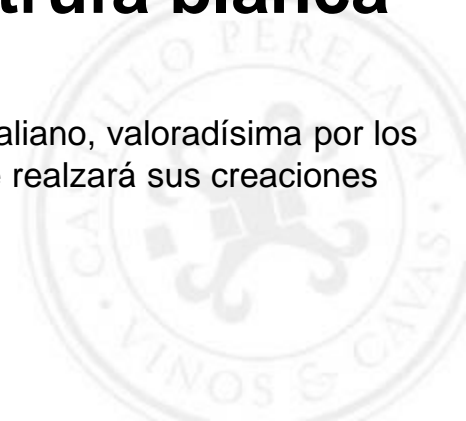




Sal del Himalaya con aroma de trufa blanca

La trufa blanca del Piamonte italiano, valoradísima por los chefs, le cautivará a la vez que realzará sus creaciones culinarias.

150 g.
Cajas de 6 unidades
Sin gluten





Himalayan Salt with Gold Flakes

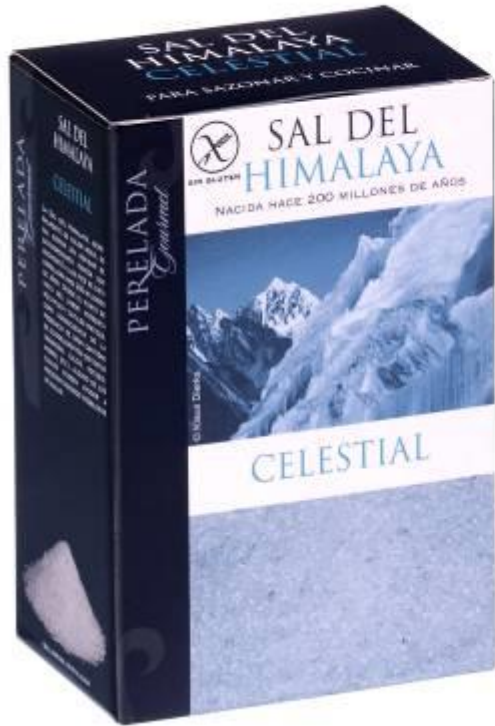
A esta sal se le añade polvo de oro, un detalle de lujo que le da un toque exquisito para sazonar con brillantez y originalidad.

150 g.

Cajas de 6 unidades

Sin gluten



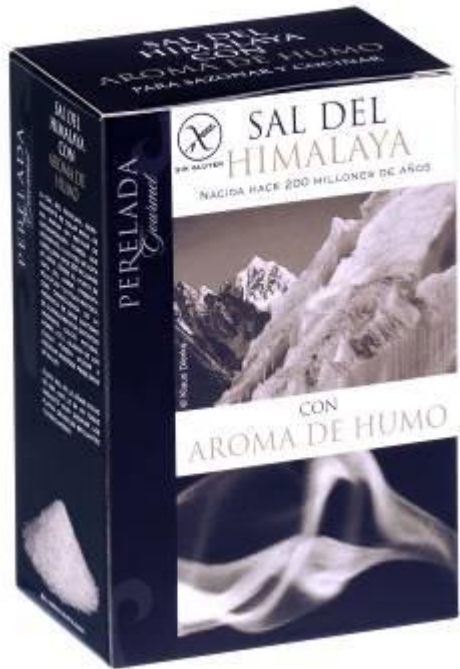


Sal del Himalaya celestial

El tornasolado chispeante de la sal celestial embellecerá sus comidas logrando que nadie quede indiferente ante sus presentaciones.

150 g.
Cajas de 6 unidades
Sin gluten





Sal del Himalaya con aroma de humo

Su sabor ligeramente ahumado le sorprenderá y satisfará gratamente al paladar, dando profundidad a sus platos.

150 g.
Cajas de 6 unidades
Sin gluten

