

СВАНСКАЯ СОЛЬ

Svan salt

Происхождение



- Сванская соль – традиционная пряная соль получившая свое происхождение в одном из горных районов Грузии – Сванетии, от куда берет свое название.

Сванская соль



Сванская соль

- Универсальная приправа заправленная настоящими грузинскими специями и свежим чесноком.
- Готовится из 100% натуральных ингредиентов.
- Экологичный продукт.
- Без гмо, без красителей.
- Вся соль изготавливается вручную.
- Подходит для мясных, рыбных блюд, маринада, салатов, супов, соусов и свежих овощей.

Состав

- Соль среднего помола 40%
- Чеснок свежий 20%
- Уцхо-сунели 15%
- Кориандр молотый 15%
- Перец красный острый 10%
- Паприка 5%
- Шафран 5%



Сванская соль

Классическая банка



Банка с бугельным замком



Изготовление

- Вся соль изготавливается вручную.
- Вначале на весах измеряется количество соли, к нему добавляется чеснок прокрученный через мясорубку либо размельченный в ступке. Соль и чеснок тщательно перемешиваются, получается мокрая консистенция. После добавляется уцхо-сунели. Далее кориандр в зернах и перец красный острый по очереди перемалывают в мельнице, это придает свежести специям и вводятся к готовой смеси. Далее добавляются оставшиеся составляющие – паприка и шафран.

Сванская соль



Сванская соль

Подарочный набор 2
классические банки



Подарочный набор банка с бугельным
замком и классическая банка



Условия хранения

- Соль готовится с применением свежего чеснока, который после процесса засаливания должен храниться в стеклянной либо деревянной таре с плотно закрытой крышкой, в сухом месте при температуре не более 25*с.
- Срок годности при соблюдении правил хранения 12 месяцев.