

Algemene informatie

De meeste rookzouten worden gearomatiseerd met kunstmatige reukstoffen. Slechts 5% van de rookzouten die op de markt verschijnen wordt ook werkelijk gerookt. Deens rookzout is zout uit de Dode Zee dat op ambachtelijke wijze koud gerookt wordt op hout dat absoluut vrij is van gifstoffen. Deens rookzout is naar verhouding zeer voordelig en heeft zijn weg gevonden naar menige gourmetkeuken. Verras uw gasten met de fijne smaak van dit unieke product.

Een oude Vikingtraditie, herontdekt door fijnproevers.

Toepassingen

Perfect aromatisch zout voor alles dat je een hartig rookaroma wilt geven! Ideaal voor het maken van marinades en sauzen of voor de bereiding van gebakken en gegrilde gerechten. Het geeft je eten een ham-rooksmaak. Geschikt voor het op smaak brengen van vlees, vis, (vis)salades, vegetarische gerechten, wildgerechten, pasta's, kruidenboters, groenten gewoon op een gekookt eitje.

De rokerige, hamachtige smaak met een intense en aromatische geur is wat chef-koks, vegetariërs en veganisten waarderen bij het Deense zout dat een gegrilde smaak bevat. Heerlijk en ambachtelijk gerookt zeezout dat ook prachtig is ter decoratie van verschillende gerechten. Dus laat het "gewone keukenzout" voor een keertje eens links liggen, en gebruik voor de verandering eens een ander smaakvol zout.

Koel en droog bewaren (dit product bevat geen antiklonter middel en is daardoor meer vatbaar voor vocht).

Achtergrond & Geschiedenis

Zoals de naam al doet vermoeden komt het gerookte zout uit Denemarken. Echter, het zout wordt op deze wijze in Denemarken bereid, het zout is afkomstig van de Dode Zee. Het roken van zeezout was een oude traditie van de Vikingen. Bij de bereiding van Deens rookzout zijn deze processen geperfectioneerd.

Tegenwoordig wordt het zout 160 uur lang koud gerookt boven een mix van beukenhout, jeneverbes, kersenhout en olmbladeren. Elk uur wordt het zout gedraaid. Dit speciale productieproces geeft het Deense rookzout zijn bijzondere smaak en door het langzame rookproces krijgt het een mooie goudbruine kleur.

