

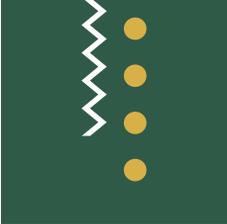
L'édition collector Noël 2021

Le Saunier de Camargue

Pour les fêtes de fin
d'année, la Fleur de Sel
Le Saunier de Camargue
s'offre une tenue pop !



Communiqué de presse
Septembre 2021



La nouvelle édition limitée spéciale Noël de la Fleur de Sel Le Saunier de Camargue va mettre du pep's dans vos recettes pour les Fêtes ! La Fleur de Sel est l'assaisonnement par excellence pour sublimer toutes sortes de mets, des plus simples au plus raffinés. Elle est utilisée à table ou en fin de cuisson, elle sera idéale pour twister vos plats de réveillon. Vous pourrez exposer cette superbe boîte aux couleurs pop, elle sera du meilleur effet sur votre table festive et fera un tabac auprès de vos convives ! Très chic avec sa feuille d'or, son bouchon en liège permet également de conserver toutes les qualités d'un sel unique !

La Fleur de Sel de Camargue est un sel unique à la texture délicate et croustillante constituée de paillettes nées d'une cristallisation particulière. Elle se forme à la surface de l'eau, grâce au vent régulier qui affleure les tables salantes. Ce sel d'exception est un véritable trésor de la mer. Récoltée en été à la main à Aigues-Mortes en Camargue, la fleur de sel est le fruit du travail des sauniers et du mariage du mistral, de la mer et du soleil si caractéristiques de la Camargue.



Boîte de 125 g
Prix de vente
indicatif 2,90€

Cocotte de cabillaud au lait de coco et gingembre



Ingrédients pour 4 personnes

- 4 filets de cabillaud
- 50 cl de lait de coco
- 2 cuillères à soupe de curry
- Le zeste d'un demi citron vert
- 10 g de gingembre frais
- ½ oignon rouge émincé finement
- 1 pincée de piment d'Espelette
- Quelques feuilles de basilic
- Fleur de sel Le Saunier de Camargue

Dans une casserole, verser le lait de coco, le zeste de citron vert, le curry et le piment d'Espelette. Laisser réduire à feu vif pendant 5 minutes. Ajouter les filets de cabillaud et continuer la cuisson à feu doux pendant 5 min. Juste avant de servir, ajouter le gingembre râpé, l'oignon rouge et les feuilles de basilic grossièrement hachées. Assaisonner de Fleur de Sel Le Saunier de Camargue, répartir dans les mini cocottes et servir avec du riz blanc.



À propos du Saunier de Camargue

Le Saunier de Camargue est la marque de référence n°1 de fleur de sel. Le Saunier de Camargue veut inspirer les gourmets avec des recettes authentiques et gourmandes et propose également une gamme complète de différents sels pour cuisiner : sel fin, gros sel, sels aux aromates... Récoltée sur le salin d'Aigues-Mortes, la Fleur de Sel Le Saunier de Camargue, reflet de ce terroir camarguais généreux, s'impose naturellement comme un ingrédient incontournable d'une cuisine ensoleillée auprès des cuisiniers en herbe comme des plus grands chefs.

www.saunierdecamargue.fr

CONTACTS PRESSE

Agence BCW
Gaëlle Chartier
01 56 03 13 07
gaelle.chartier@bcw-global.com

Compagnie
des Salins du Midi
Florence Saki
01 75 61 79 24
fsaki@salins.com

