

Fleur de sel mit Tomaten und Kräuter

Castello del Sole

Direkt aus den Küchen unseres Sternekochs Mattias Roock: eine Würzmischung auf Basis von Fleur de Sel mit getrockneten Tomaten, Basilikum, Oregano, Majoran, Thymian, schwarzem Pfeffer, Zwiebeln und Knoblauch. Alle Zutaten stammen aus unserem eigenen Garten. Dieses Salz verleiht Vorspeisen, Salaten, Pasta, Pizza und vegetarischen Gerichten eine besondere Note. Eine echte Delikatesse!

