

# Éclat végétal

## Sel aromatisé - Givreur de cocktail

### Haïku d'ambiance

Cristaux d'aromates  
Zestes et feuilles au soleil  
Le vert en éclats

### Profil de saveur

Un sel finement structuré, éclatant et vert, à la fois rafraîchissant et aromatique.  
Un sel éclatant, herbacé et légèrement zesté, parfait pour rehausser sans écraser.

- **Sel de mer** : base cristalline, légèrement croquante
- **Zeste de citron** : touche vive et acidulée
- **Poivre des dunes** : floral et boréal
- **Persil, aneth, ciboulette** : verdure fraîche et herbacée

### Ingrédients

Fleur de sel aux légumes et fines herbes ARG, agrumes cristallisés ARG, levure alimentaire en flocons, pelures de tomate, graines de céleri, paprika, poivre noir, poivre des dunes, piment Aleppo, vinaigre de cidre de pomme en poudre. **Contient**: piment, poivre, gluten. **Peut contenir**: blé, seigle, avoine, orge, soya, sésame, noix, arachides.

### Sous-produits\*

**Agrumes cristallisés** Angelica Route Gourmande (produit maison) : orange, citron, lime, sucre.

**Fleur de sel** Angelica Route Gourmande (produit maison): fleur de sel, chou vert, aubergine, courge, maïs, céleri, brocoli, pomme, champignon, chou kale, tomate séchée, chou rouge, carotte, radis, oignon, poireau, poivron vert, estragon, persil, ciboulette, basilic, poudre d'ail, paprika, poivre de cayenne, graines de fenouil, navet, angélique.

**Vinaigre de cidre en poudre**: Poudre de vinaigre de cidre de pomme naturel, poudre de maltodextrine.

### Utilisations créatives

**Givrage de verre**: pour mocktails verts, cocktails à l'arôme boréal ou margaritas. Humidifier le bord du verre avec un agrume ou un sirop, puis tourner le verre dans le sel.

**Finition de plat**: sur une burrata, un œuf mollet, une tartine d'avocat ou un gravlax maison.

**Touche boréale**: sur du maïs grillé, du fromage de chèvre frais ou une salade de concombre et melon.

**Mixologie végétale**: un accent naturel pour les mocktails à base de concombre, lime, herbes fraîches ou spiruline.

\* Certaines informations des sous-produits contenus dans le produit transformé peuvent être incomplètes ou absentes en raison de l'indisponibilité des informations du fabricant, du transformateur d'aliments ou du producteur initial.



Valeur nutritive		Sel aromatisé
Nutrition Facts		pour
1 portion = 1g		cocktail et
1 portion = 1g		mocktail
Teneur	% valeur quotidienne	
Amount	% Daily Value	
<b>Calories / Calories</b> 1		
<b>Lipides / Fat</b> 0 g	0 %	
saturés / saturated 0 g	0 %	
+ trans / Trans 0 g		
Polyinsaturés / polyunsaturated 0 g		
Oméga-6 / omega-6 0 g		
Oméga-3 / omega-3 0 g		
Monoinsaturés / monounsaturated 0 g		
<b>Cholestérol / Cholesterol</b> 0 mg		
<b>Sodium / Sodium</b> 1 mg	0 %	
<b>Potassium / potassium</b> 2.5 mg	0 %	
<b>Glucides / Carbohydrate</b> 0 g	0 %	
Fibres / Fibre 0 g	0 %	
Sucres / Sugars 0 g		
<b>Protéines / Protein</b> 0 g		
Vitamine A / Vitamin A	0 %	
Vitamine C / Vitamin C	0 %	
Calcium / Calcium	0 %	
Fer / Iron	0 %	