

# SALE DI MARE CON ERBE SICILIANE



Complemento ideale per questo esclusivo sale marino sono le erbe autoctone della nostra regione caratteristiche della cucina siciliana e selezionate per la loro particolare fragranza. Il sapore aromatico dell'origano selvatico, l'intensità dei semi di finocchio selvatico e la potenza del polline di finocchietto selvatico si aggiungeranno ai tuoi piatti preferiti in armonico abbinamento con l'olio extra vergine di oliva RAVIDA.

## SALE DI MARE AL POLLINE DI FINOCCHIETTO

Il sapore delicato e avvolgente del Sale al Polline di Finocchietto Selvatico trova una vasta gamma di utilizzi che vanno dal pesce al vapore o alla griglia, dal salmone ai sughi di pesce, alle verdure, le carote e i dolci.

### INGREDIENTI

Sale di mare raccolto a mano e fiore di finocchietto selvatico.

### DURATA DI CONSERVAZIONE

15 mesi in luogo fresco e asciutto.

BARATTOLO	CODICE PRODOTTO	CODICE EAN
200G	RVD-SAROPF9200	8019995510236



## SALE DI MARE ALL'ORIGANO

Il Sale all'Origano valorizzerà tutti i piatti a base di pomodoro dal pomodoro e mozzarella, alle pizze, o una fetta di pane caldo condita con olio d'oliva RAVIDA.

### INGREDIENTI

Sale di mare raccolto a mano e origano.

### DURATA DI CONSERVAZIONE

15 mesi in luogo fresco e asciutto.

BARATTOLO	CODICE PRODOTTO	CODICE EAN
200G	RVD-SARoor9200	8019995510229



## SALE DI MARE AL FINOCCHIETTO SELVATICO

L'aroma robusto e deciso del Sale ai Semi di Finocchietto Selvatico perfezionerà gli arrostiti di carne, un ragù di maiale, intensificherà una salsa di pomodoro, la pasta con le sarde o verdure come carote e verze.

### INGREDIENTI

Sale di mare raccolto a mano e semi di finocchietto selvatico.

### DURATA DI CONSERVAZIONE

15 mesi in luogo fresco e asciutto.

BARATTOLO	CODICE PRODOTTO	CODICE EAN
200G	RVD-SAROWF9200	8019995510243



**RAVIDA**  
IN MENFI DAL 1773