

SALT 'N' EASY טוסקנה 400-גרם

הטעם האיטלקי המושלם לצלייה במלח של עופות, דגים וירקות והשגת תוצאות של מאסטר שף!



ביולי 2014 הצטרפנו לטרנד הבישול הביתי והשקנו את Salt 'N' Easy – סדרת מוצרים חדשה ומקורית המיועדת לשימוש בשיטת הצלייה במלח.

מוצרי Salt-N-Easy הינם מוצרי cooking aid מהפכניים המיועדים לצלייה במלח ומאפשרים לכם הכנת מנות עסיסיות של עוף, דגים וירקות בקלות ובמהירות, ובתוצאה טעימה ומפתיעה – ברמת מאסטר שף.

סדרת מוצרי Salt-N-Easy מבוססת על מלח-ים טבעי בשילוב תבלינים ועשבי תיבול – 100% טבעי. הסדרה כוללת מגוון של טעמים בארבעה סגנונות שונים.

Salt 'N' Easy טוסקנה מכיל מלח ים גס, פלפל אדום, תה ירוק, קליפות הדרים, בזיליקום, סלרי, שום, רוזמרין, אורגנו ומרווה – המעניקים את הטעם האיטלקי המושלם.

מהי צלייה במלח?

צלייה במלח היא שיטה פשוטה, קלה ומהירה המנצלת את הולכת החום הייחודית של המלח ומעניקה מרקם רך ועסיסי וטעם נפלא, ללא צורך בהוספת שמן. המלח, בשל היותו מוביל חום מצוין, הופך בתהליך הצלייה למעין מצבר שצובר ומשדר חום מהצדדים, מאן את הנוזלים שבעוף כך שלא יתייבש. הנוזלים לא בורחים, והעוף יוצא עסיסי וטעים במיוחד. בשיטה זו המליחות לא תחדור לעוף או לדג, המלח ייחרך מעט והתוצאות – מעולות. למגוון טעמים נוספים בסדרה:

- Salt 'N' Easy דרך המשי
- Salt 'N' Easy ים תיכוני

Salt 'N' Easy – הסוד הוא בפשטות

יתרונה הגדול של שיטת Salt-N-Easy היא בקלות ההכנה. כל שעליכם לעשות הוא להתארגן על עוף ושקית Salt 'N' Easy. מניחים את העוף (ניתן להכין עוף שלם או חלקים) במרכז התבנית, מרוקנים את תכולת השקית מסביב למנה, ומכניסים לתנור שחומם מראש ל-200 מעלות – עד להשחמה. להדגשת הטעמים ניתן לזרות מעט מהתערובת על המנה, לפני הצלייה. פתרון מצוין לכל מי שרוצה להכין ארוחה טעימה ומיזנה ואין לו את הזמן להשקיע בהכנה.

היכן ניתן להשיג

את המוצרים בסדרת Salt-N-Easy החדשה, כמו גם את כל מוצרי "מלח הארץ", ניתן להשיג ברשתות השיווק, בחנויות השוק הפרטי ובחנויות המובחרות למזון. מוצרי Salt-N-Easy ארוזים בשקית המכילה 400 גרם. המוצרים מיוצרים, מעורבים ונאחים תחת הסטנדרטים הגבוהים והבלתי מתפשרים של "מלח הארץ" והם בעלי כשרות בהשגחת הבד"ץ העדה החרדית.

ערכים מזונתיים

ל - 100 גר'

ערך	יחיד
52	אנרגיה (קלוריות)
7.5	פחמימות (גרם)
1	חלבונים (גרם)
1.5	שומן (גרם)
33	נתרן (מ"ג)



