

Mere salt! Hvor fedt er det?



Selve kærningen tager næsten 24 timer på gammeldags kærne af egetræ i stedet for rustfrit stål.

Saltet i Grand Fermage-smørret er hele krystaller, som knaser på brødet og smelter blidt på tungen.

Jamen er vi da gået helt fra snøvsen i disse helsefikserede tider?

Nu er havsalt fra Guèrande ganske vist udvundet efter 1500 år gamle traditioner og berømmet for sin ideelle balance mellem mineraler og mikronæringsstoffer.

Og fløden er malket samme dag på sort-

fodede bretagnekøer, som går og gumler i ren og frisk atlantehavsluft.

Selve kærningen tager næsten 24 timer på gammeldags kærne af egetræ i stedet for rustfrit stål.

Hvis resultatet er, at du spiser smør som slik og propper dig med det, vil vi ikke være stolte.

Hvis du omvendt får øjnene op for, hvad der sker, når råvarer omgås med en respekt

som på mejeriet i Noirmoutier, så bliver vi kry som bare Irma.

Og du vil med garanti tænke lidt mere over, hvad det er du sætter livs.

Grand Fermage smør
250 g

13,50



Irma

