

Maldon havsalt

Dette saltet består av store flate krystaller som er lette å knuse i munnen, mellom fingrene eller i en kvern. Det er lett å kjenne igjen på smaken av hav uten bitterhet.

Saltet framstilles på gammeldags måte som det har blitt gjort i over 2000 år. Man varmer opp sjøvann i store kar, hvor saltet krystalliserer seg på toppen og skrapes av med hånd ved hjelp av treskraper. Dette berømte saltet blir produsert i byen Maldon derav navnet i England.

