

Dicionário de Culinária: Flor de Sal

Conheça a especiaria em mais post da tag Dicionário de Culinária.



Cada vez mais presente nas cozinhas brasileiras, a **Flor de Sal** é uma especiaria nobre, de importância histórica e cultural. Em mais uma edição de nosso **Dicionário de Culinária**, saiba mais sobre esse ingrediente e veja como usar o mesmo em suas receitas.

O que é Flor de Sal

A **Flor de Sal** é a primeira e fina camada de cristais que se forma na superfície da água das salinas marinhas. Seu processo de retirada é feito de forma manual e muito delicada. Desta forma, é possível a produção de grãos menores do que os de sal grosso, não tão duros e um pouco úmidos.

Para cada 80 quilos de sal marinho que é extradido, coleta-se apenas 1 quilo de **Flor de Sal**. Por isso e por contar com sabor superior, o seu valor é elevado. Depois da coleta, deixa-se

secar ao sol por 7 dias, fazendo com que se obtenha um produto crocante.

É considerado o tipo mais puro de sal que existe, pois não passa por nenhum tipo de processo industrial. Possui, dessa forma, concentração natural de cobre, zinco, ferro, magnésio, flúor, sódio, iodo, cálcio e potássio. Por isso, deve ser utilizado sempre em pequenas doses.



Como usar Flor de Sal

Muito usado na alta gastronomia, a **Flor de Sal** serve principalmente para realçar o sabor da comida e finalizar pratos. É a pitada final de sabor, em forma de pequenos cristais brancos.

Ela perde muitas de suas propriedades e sabor se aquecida, por isso a recomendação é de que seja usada para finalizar. Combina muito bem com todo tipo de salada, carnes e até mesmo sobremesas. Além de deixar qualquer prato mais bonito.

Flor de Sal: onde comprar

Em lojas especializadas em especiarias. Além de algumas marcas francesas de regiões produtoras conhecidas no mundo inteiro,

algumas opções nacionais também são oferecidas.

Encontrei valores a partir de R\$ 21,00, para potes de 350g. Para comprar, este é o [link](#).



Esta é a marca que costumo usar aqui em Bruxelas. Custa 3,60 euros.

Flor DO Sal

Antes de comprar, atente bem ao rótulo, pois existe essa diferença. A **Flor DO Sal** tem outra textura, apresentando características diferentes de sabor, umidade e dureza.