



Flo met son grain de sel • Tarifs 2026

Sel de Noirmoutier - Créations artisanales de Florence Sorlin productrice de sel
(des sels inspirés par la mer, les plantes et le rythme des saisons)

Contact : florence.sorlin@orange.fr - 06 26 20 61 93

Production artisanale – Noirmoutier – Épices et herbes issues de l'agriculture biologique



Sel artisanal de Noirmoutier. Production récoltée à la main sur les marais salants des Chenillières.

Séchage naturel au soleil, sans additifs ni conservateurs.

Je réalise des sels aromatisés selon des mélanges personnels, à base de sel de Noirmoutier récolté et conditionné par mes soins et d'épices issues de l'agriculture biologique. Chaque création est unique, élaborée à la main, dans le respect du goût et de la nature. Conditionnement en sachets kraft recyclables.

Tarifs

Produit	Conditionnement	Prix AMAP	Prix PUBLIC
Gros sel naturel	sac 10kg	9,20 €	néant
Gros sel naturel	sac 5kg	4,70 €	6,00 €
Gros sel naturel	Sachet kraft 500 g	0,95 €	1,20 €
Gros sel naturel	Sachet plastique 1 kg	1,20 €	1,60 €
Fleur de sel naturelle	Sachet kraft 100 g	2,20 €	2,50 €
Fleur de sel naturelle	Sachet kraft 200 g	4,00 €	4,50 €
Fleur de sel naturelle	Sachet kraft 500 g	7,20 €	8,50 €
Fleur de sel naturelle	Sac plastique 1 kg	14,00 €	16,00 €
Sel tamisé fin	sac 5kg	10,80 €	néant
Sel aromatisé	Sachet kraft 100 g	2,10 €	2,30 €
Sel aromatisé	Sachet kraft 200 g	3,90 €	4,20 €

Les produits (sel aromatisé et fleur de sel nature en sachet kraft 200g et 100g)

• **A l'ail des ours** : ail des ours issu de l'agriculture biologique.

Subtil, qui se marie bien avec la majorité des légumes crus ou cuits, les viandes rouges, volailles, les poissons et les préparations au fromage.

• **Baies Roses, Citron et Coriandre** : baies roses, citron, coriandre issus de l'Agriculture Biologique.

Très parfumé et peu piquant, s'utilise aussi bien pour le poisson, la viande blanche, le fromage...

• **Saveurs Estivales** : ail des ours, baies roses, cardamome, coriandre, fenouil issus de l'Agriculture Biologique.

Mélange très frais à la saveur légèrement citronnée, idéal pour vos salades vertes et toutes vos crudités.

• **Aux 3 Poivres** : baies roses, piment de la Jamaïque, poivre noir issus de l'agriculture biologique.

Très aromatique, il relèvera tous vos plats et donnera un goût incomparable aux viandes rouges, blanches, poissons...

• **Saveurs des 4 Saisons** : ail, carvi, coriandre, cumin, fenouil, fenugrec, piment de la Jamaïque issus de l'Agriculture Biologique.

Très aromatique, chaude, poivrée, légèrement amère, idéale pour vos poêlées, vos gratins ou purées de légumes des 4 saisons.

• **Saveurs du Mississippi** : ail des ours, moutarde, origan, paprika, piment, sarriette et thym issus de l'agriculture biologique.

Pour sublimer vos grillades de volaille, porc, agneau, viande rouge, poissons...

• **Saveurs de Madras** : cardamome, coriandre, cumin, curcuma, gingembre, piment de la Jamaïque, poivre noir issus de l'agriculture biologique.

Ce mélange aux saveurs exotiques apportera une touche originale à vos plats de viandes blanches, féculents, légumes, poissons...

• **Cannelle, Citron, Gingembre** : cannelle, citron, gingembre issus de l'Agriculture Biologique.

Mélange chaud et citronné qui donnera un goût incomparable à vos préparations de légumes, viandes blanches grillées, marinées, riz...

• **Saveurs de Zanzibar** : Fleurs d'Hibiscus, Zeste de citron vert, Thé fumé Lapsang Souchong, Baies roses issus de l'Agriculture Biologique.

Mélange rose-rouge intense avec de petites touches brunes du thé fumé et vertes des zestes. Saveur acidulée et florale avec une légère fumée en arrière-plan et une pointe piquante qui réveille les plats. Idéal sur les poissons grillés, les fruits de mer, les légumes rôtis, les viandes blanches ou même des desserts chocolatés.

• **Saveurs de la forêt d'Amalfi** : Zestes d'orange et de citron, poivre de Timut, genièvre, romarin, thym, cannelle, gingembre, anis vert, aiguilles de pin et paprika fumé issus de l'Agriculture Biologique.

Mélange boisé et solaire mariant agrumes, herbes résineuses et poivre. Entre pins et citronniers, une brise d'Italie se pose sur le sel de Noirmoutier. A saupoudrer sur volailles ou légumes rôtis, pommes de terre au four, saumon fumé, coquilles Saint-Jacques et en finition sur du fromage frais.

• **Fleur de sel de Noirmoutier** : nature. S'utilise au dernier moment et surtout après cuisson.