



SALZ

«Neige Bandon»

Die Tradition der Salzgewinnung in Le Umas reicht bis ins 17. Jahrhundert zurück. Seit 1926 aber wird Salz hier nach einem neuen Verfahren aus dem Wasser der Rivière Salée gewonnen. Der Prozess führt zu dünnen, fast weichen Flocken, die sich wie Schnee an die Oberfläche von Nahrungsmitteln heften – daher «Neige Bandon».

Natriumchlorid
Produced by SELS BANDON
Le Umas (Santa Lemusa)
Packed by COOKUK in Aarau (Switzerland)



Santa
Lemusa

Le Umas



www.hoio.ch

BEST BEFORE