

TRES PR

PRESSRELEASE | JUNI | 2015



Grillsäsongens godaste nyhet!

Från Himalayas innersta kommer saltstenen som erbjuder nya fantastiska sätt att tillaga och servera sommarens goda mat. Saltstenen lyfter fram råvarornas naturliga smaker och ger fin saltbalans och karaktär.

Saltstenen från Himalaya används som en stekplatta på spisen eller grillen. Mat som tillagas på den får en balanserad sälta som lyfter fram de naturliga smakerna. Kött, fisk, skaldjur eller grönsaker kan tillagas på saltstenen direkt på grillen.

Saltstenen kan också värmas upp för att användas som teppanyaki eller täljsten på bordet, för att steka små bitar kött, fisk och skaldjur. Eller användas kyld för servering av sushi, sashimi, carpaccio och ost. Lax och annan fisk kan gravas mellan två block, insvepta i smörgåspapper i kylan.

Saltstenen är helt naturlig, måtten är 30x20x3 cm och priset ca 495 kr. Det mineralrika Himalayasaltet ger maten en fin sälta och minskar risken för översaltning vid tillagning. Saltet är naturligt bakteriedödande och därför kräver stenen endast enkel rengöring efter användning. Den skrubbas med diskborste eller svamp, sköljs och torkas väl. En saltsten som tas väl om hand kan användas under flera år.

Länk för mer information: <https://www.youtube.com/watch?v=Em6ORiW3x50&feature=youtu.be>

För mer information, högupplösta bilder eller produktlån till fotograferingar, kontakta Mia Bolin på TRES PR. Tel: 08-653 6060, 070-983 88 55. Mejl: mia@trespr.se