L'Héritier
Producteur de Gros sel et Fleur de sel
Production artisanale par Geoffrey MOIREAU
38, Faubourg Saint Armel – 44 350 - GUERANDE

Production et récolte

La Fleur de Sel L'Héritier est produite manuellement, de manière traditionnelle par Geoffrey MOIREAU, diplômé en Saliculture. Les 2 sites de production sont situés sur le bassin Guérandais. Bien que produite dans le respect du cahier des charges de l'IGP Sel de Guérande, la Fleur de Sel L'Héritier n'est pas vendue sous cette appellation. Il s'agit ici d'un choix du producteur.

La qualité du produit est garantie par l'authenticité des techniques de production et de récolte, l'utilisation d'outils alimentaires et pour certains ancestraux, le respect de l'environnement de production et du produit (pas d'intrant, fleur non lavée et triée à la main, minimum de mécanisation dans la préparation des marais).

Produire une Fleur de Sel Artisanale de qualité a un coût, qui ne peut pas être comparé à la production mécanique de sel (qu'il soit marin ou minier).

Herbes et épices

N'étant pas considérée comme un produit agricole (alors que la formation de paludier est dispensée par la Chambre d'Agriculture, que les paludiers cotisent à la Mutualité Sociale Agricole, et qu'ils sont imposés fiscalement comme les agriculteurs), la Fleur de Sel ne peut avoir de mention Bio.

Afin d'être cohérent avec les choix d'une production naturelle, respectueuse de son environnement, l'exploitant a décidé d'utiliser des herbes et épices exclusivement issues de l'agriculture biologique pour sa Fleur de Sel Aromatisée.

Il convient, avant toute utilisation, de bien vérifier la composition des mélanges afin de prévenir tout risque d'allergie ou d'intolérance.

Conseils d'utilisation

Les recommandations de santé publique veillent à nous alerter sur la surconsommation de sel. Plutôt que de chercher à ne plus consommer de sel, il est plus important de surveiller les sels cachés, très présents dans les produits transformés issus de l'Industrie Agroalimentaire, et de réapprendre à saler intelligemment.

Le sel est nécessaire au bon fonctionnent de notre organisme. Le sel marin est notamment riche en iode et oligoéléments. Mais comme dans de nombreux domaines, c'est l'excès de consommation qui devient problématique. L'Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments recommande de ne pas dépasser 6 à 8g/jour.

Opter pour de la Fleur de Sel aromatisée aide à mieux maîtriser sa consommation, les herbes et les épices permettant d'intensifier les saveurs de vos plats.

La gamme « Nature »

Quantité	Conditionnement	
	Sachet	Pot en verre
	125g	/
	250g	175g
	500g	/
	1kg	/

La gamme « Aromatisée »

Fleur de sel aux Herbes de Provence :

Ingrédients : Fleur de sel (95%), Épices Bio (thym, romarin, sarriette, origan vert, hysope) 5%.

Conseils d'utilisation : La Fleur de sel aux Herbes de Provence agrémentera les plats de légumes tout comme les grillades. Vous pouvez également l'utiliser sur des volailles ou des poissons fins.

Fleur de sel en Persillade :

Ingrédients : Fleur de sel (95%), Épices Bio (ail, persil) 5%.

Conseils d'utilisation : La Fleur de sel en Persillade rehaussera le goût des pommes de terre sautées, des haricots à la poêle. Elle parfumera subtilement un velouté de brocoli aux champignons de Paris ainsi que des tomates cuites à la provençale.

La gamme « Aromatisée »

Fleur de sel au Piment d'Espelette :

Ingrédients : Fleur de sel (95%), Épices Bio (piment d'Espelette) 5%.

Conseils d'utilisation : La Fleur de sel au Piment d'Espelette s'utilise autant sur un poisson, des radis, des tomates croque-au-sel ou encore sur une tranche de foie gras. Idéale pour ennoblir la cuisine du quotidien. Le piment d'Espelette parfume plus qu'il ne pique.

Fleur de sel au Curry Doux :

Ingrédients : Fleur de sel (95%), Épices Bio (curcuma, coriandre, gingembre, cannelle, fenugrec, oignon, poivre noir, girofle, muscade) 5%.

Conseils d'utilisation : La Fleur de sel au Curry Doux peut s'utiliser pour relever une viande blanche, donner du relief à une sauce crémée aux champignons. Ce mélange convient parfaitement à un plat de crevettes, ou pour donner une touche indienne à des lentilles corail.

La gamme « Aromatisée »

Fleur de sel aux Agrumes :

Ingrédients : Fleur de sel (95%), Épices Bio (écorces de citron et d'orange amère) 5%.

Conseils d'utilisation : La Fleur de sel aux Agrumes s'apprécie sur des poissons, des volailles comme le canard en ajoutant des tranches d'oranges juteuses, ou encore plus atypique avec des desserts.

Fleur de sel au Curcuma et Gingembre :

Ingrédients : Fleur de sel (95%), Épices Bio (curcuma et gingembre) 5%.

Conseils d'utilisation : Assemblage qui allie le bon et le sain, la Fleur de sel au Curcuma et Gingembre s'emploie parfaitement pour les plats à base de lait de coco, les tajines, les plats avec une base de crème fraîche.

La gamme «Aromatisée»

Fleur de sel aux Baies Roses :

Ingrédients : Fleur de sel (95%), Épices Bio (baies roses) 5%.

Conseils d'utilisation : Cet assemblage est idéal en touche finale et par petites pincées pour innover sur une traditionnelle pièce de bœuf grillée. La Fleur de sel aux Baies Roses agrémente les plats de poisson, de poulet ou de porc mais également les desserts.

Fleur de sel au Raifort et Galanga :

Ingrédients : Fleur de sel (95%), Épices Bio (raifort, galanga) 5%.

Conseils d'utilisation : Mélange aux vertus thérapeutiques reconnues, le duo Raifort-Galanga conviendra aux audacieux qui souhaitent donner des accents exotiques à leurs plats comme une soupe poulet-coco, une soupe de betterave, une soupe de crevettes et nouilles, ou encore des rillettes de poissons ou même une mayonnaise.

La gamme «Aromatisée»

Fleur de sel au Piment de Cayenne :

Ingrédients : Fleur de sel (95%), Épice Bio (piment de Cayenne) 5%.

Conseils d'utilisation : La fleur de sel au Piment de Cayenne viendra mettre le feu à vos préparations! A réserver aux avertis ou aux audacieux, la fleur de sel au piment de Cayenne s'utilise notamment pour les plats de légumes, les marinades, ou pour relever une sauce ou même une vinaigrette.

Gros sel aux Saveurs Méditerranéennes :

Ingrédients : Gros sel (90%), Épices Bio (fenouil, anis vert, basilic, fenugrec) 10%. Traces possibles de gluten et de moutarde.

Conseils d'utilisation : Le Gros sel aux saveurs méditerranéennes s'utilise avant tout en court-bouillon. Il parfumera vos préparations de crustacés ou de poissons. Il est aussi utilisé pour les préparations en croûte de sel.

Tarifs

Gamme Nature

Quantité	Conditionnement	
	Sachet	Pot en verre
125g	2,50€	/
175g	/	3,50€
250g	4€	/
500g	6,50€	/
1kg	12€	/

Gamme Aromatisée

Quantité 100g	
Sachet	Pot en verre
4€	4,50€

Gros Sel Nature

Sac de 1kg	1,50€
Sac de 5kg	6€

Gros Sel au saveurs méditerranéennes

Sac de 1kg	3€

Photos produits

Fleur Nature :
De haut en bas et de gauche à droite :
500g ; 125g
1kg ; 250g ; 175g (pot)

Fleur aromatisée pots de 100g

Photos produits

L'Héritier ...

...le paludier et sa relève.