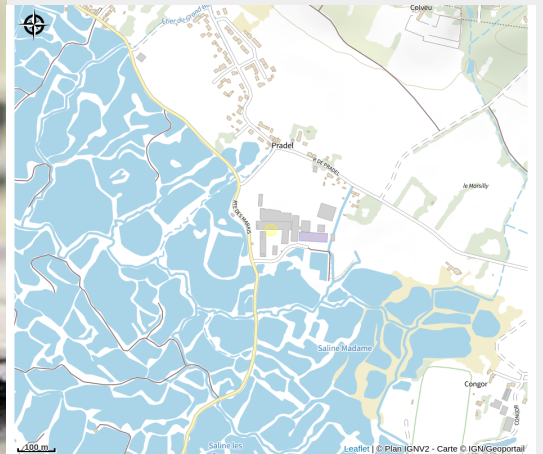


Le Guérandais



Crédit photo : (Le guérandais)



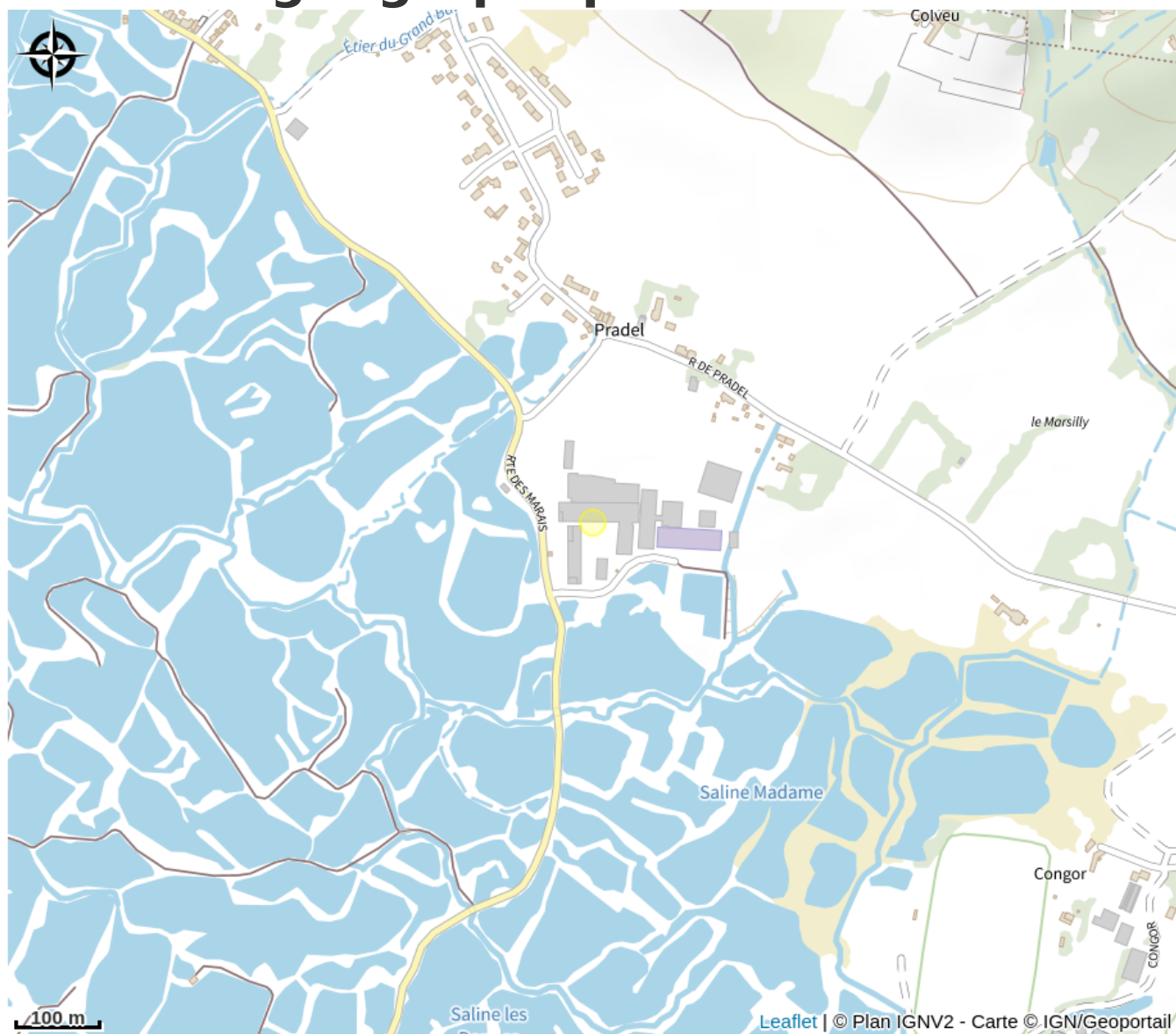
Infos pratiques

Categorie : A voir

Description

Un peu de repos dans les marais salants et pour les paludiers en cette saison ... Fruit de l'océan, du soleil et du vent, le sel de Guérande « Le Guérandais » est récolté à la main par les paludiers selon une méthode artisanale millénaire. Contrairement aux sels industriels raffinés, le sel de Guérande « Le Guérandais » ne subit aucun lavage, aucun traitement chimique et aucune adjonction (agent antiagglomérant, agent de coulabilité, fluor, iode ou nitrite). Le sel de Guérande le guérandais est 100% naturel, simplement trié et tamisé, afin d'assurer une qualité constante aux consommateurs. Retrouvez les produits Le Guérandais, en vente directe sur l'exploitation, la boutique "Terre de Sel". Découvrez les salines de Guérande (fonctionnement, métier de paludier, faune & flore, jeune public...) avec "Terre de Sel".

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Contact

Route des Marais Salants
Pradel
44350 GUERANDE
contact@leguerandais.com
<http://www.leguerandais.fr>