



## CATALOGUE 2019

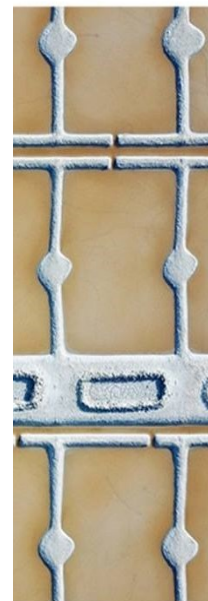
Pour toute demande de produits en vrac ou non  
référéncés dans le catalogue contactez-nous

Artisans du Sel  
Parc de Villejames, 22 rue des Salamandres  
44350 GUERANDE

[contact@artisansdusel.fr](mailto:contact@artisansdusel.fr)

02.40.11.11.44

[www.artisansdusel.fr](http://www.artisansdusel.fr)





**Certifié Nature et Progrès  
100% BIO et NATUREL**



# LE SEL



## Gros sel Brut d'Exception\*

5kg/1kg  
SBE05/SBE01



## Sel fin Bocal en verre bouchon en liège

200g  
SL200



## Gros sel Brut de Récolte\*

5kg/1kg  
SBR05/SBR01



## Sel fin

500g  
SBTF



## Sel fin en recharge et moulin

200g/80g  
RT00/MT00



## Sel fin et Pelle

500g  
S500+P



## Sel fin sacht coton imprimé

500g  
STIS

\*Marques déposées



# LA FLEUR DE SEL

---

La Fleur de Sel de Guérande est le fruit du vent et du soleil. Cueillie délicatement par les paludiers en fin de journée, elle apporte un goût raffiné et unique aux plats.



**Fleur de Sel en sachet**  
1 kg/400g/200g  
FB1000/FB400/FB200



**Fleur de Sel en verrine**  
150g  
VF150



**Fleur de Sel en sachet**  
100g  
FP100



**Fleur de Sel sachet coton imprimé**  
150g  
FTIS150



# LA FLEUR DE SEL AROMATISEE

## Les verrines



Fleur de Sel à la  
vanille Bourbon  
85g



Fleur de Sel aux  
pétales de Bleuets  
85g



Fleur de Sel fumée  
au Bois de hêtre  
85g



Fleur de Sel aux  
Epices grillés  
85g



Fleur de Sel au  
Gingembre  
85g

## Les sachets



Fleur de Sel au poivre Noire  
100g  
FPPOIVRE



Fleur de sel au piment  
d'Espelette AOP  
100g  
FPPIIM



Fleur de Sel à la Spiruline  
100g  
FPSPIR

*La Fleur de Sel au poivre noir, piment d'espelette et spiruline est disponible en verrine également.*



## LE SEL FIN AROMATISÉ



### Sel salade

Aromatisé avec de l'oignon, du basilic, du persil et de la ciboulette.  
RT01/MT01



### Sel au curry

Subtil et équilibré ce mélange parfume les plats de tous les jours.  
RT04/MT04



### Sel grillade

Aromatisé par du thym, du romarin, de la sarriette, de la marjolaine, de l'origan vert et de l'hysope.  
RT02/MT02



### Sel à l'ail et aux fines herbes

Ce mariage reste un grand classique de la cuisine provençale.  
RT19/MT19



### Sel poisson

Aromatisé par du fenouil, du thym, du persil et du laurier.  
RT03/MT03



### Sel au curcuma et au poivre

Le mélange développe des arômes frais, poivrés, et musqués avec un léger piquant.  
RT18/MT18

Produits sur demande nous garantissons des saveurs intactes et des couleurs naturelles puissantes.  
Les recharges ont une contenance de 200g et les moulins de 80g.



# LE SEL FIN AROMATISE



## Sel au poivre noir

Les notes de ce poivre sont herbacées, florales, légèrement résineuse et citronnées.

RT14/MT14



## Sel au piment d'Espelette

Le piment d'Espelette IGP du Pays Basque vous séduira par son intensité olfactive d'arômes de fruits et de grillé, le piment est piquant mais ne brûle pas.

RTPIM/MTPIM



## Sel aux 3 baies

Harmonieux mélange des poivres noir et blanc du Sri Lanka et des baies rose de Madagascar, les saveurs sont boisées, florales, puissantes et fraîche.

RT22/MT22



## Sel à la spiruline

L'algue est excellente pour nos organismes, elle renforce nos défenses immunitaires, éradique les carences alimentaires, antioxydant naturel.

RTSPIR/MTSPIR



## Sel aux 4 épices

Ce mélange est délicat, chaud et généreux dominé par des notes de cannelle et de muscade.

RT14/MT14



Sel aux Algues  
RT07



Sel au piment de  
cayenne RT24



Sel au Paprika  
RT25



## LE SEL MAMIE'DETTE

---

Le Gros Sel de Mamie'Dette est un produit historique des Artisans du Sel, c'est un court bouillon pensé pour assaisonner les poissons, les crustacés, les pâtes, le riz et toutes les cuissons à l'eau en général.

Mélange de gros cristaux de sel, de légumes déshydratés et d'herbes aromatiques, il sublime les cuissons.

Les cristaux sont récupérés à la fin du tri et du tamisage, ce sont les plus gros cristaux que contient le sel.

La recette doit son nom à la grand-mère de la famille, Odette Leduc, qui a toujours su régaler ses nombreux enfants et petits-enfants.



**Pot de Sel Mamie'Dette**

350g  
CB350



**Recharge de Sel Mamie'Dette**

250g  
CB251





## LES BOCAUX AU SEL AROMATISE



### Aux Piments

Un Sel Nature  
Un Sel au Piment d'Espelette  
Un Sel au Piment de Cayenne  
Un Sel au Piment de Jamaïque.  
MINIPIIM



### Aux Épices

Un Sel Nature  
Un Sel au Paprika  
Un Sel au Curry  
Un Sel aux Quatre Épices  
MINEPICE



### Aux Algues

Un Sel Nature  
Un Sel à la Dulse  
Un Sel à la Spiruline  
Un Sel aux Trois Algues  
MINIALGUE

Chaque lot est composé de 4 bocaux en verre réutilisable et d'une cuillère à sel en bois.  
C'est l'idée cadeau originale, savoureuse et bretonne.



### Aux Poivres

Un Sel Nature  
Un Sel au Poivre Noir  
Un Sel au Curcuma-Poivre  
Un Sel au Poivre 3 Baies  
MINIPOIVRE



### Aux Herbes

Un Sel Nature  
Un Sel Spécial Grillade  
Un Sel Spécial Salade  
Un Sel Spécial Poisson  
MINIHERBE



# LE CAMEL ET LA SALICORNE

Les caramels, la crème de caramel et la salicorne proviennent de producteurs sélectionnés par nos soins.



Crème de caramel au  
beurre salé et à la fleur de  
sel de Guérande  
240g/400g  
KC240/KC400



Caramels au beurre  
salé de Guérande  
150g/300g  
K150/k300



Salicornes au naturel et en  
marinade  
SALNAT/SALMAR



## BIEN-ÊTRE



Les marais salants de la presqu'île de Guérande sont l'un des derniers lieux de production artisanale de sel en France. Après la saison de récolte du sel, les eaux mères restantes, véritables concentrés bruts d'eau de mer, sont alors prélevées : elles sont riches en magnésium et contiennent des oligo-éléments et sels minéraux naturellement présents dans l'océan. Fortement concentrées en sel à l'état naturel, les eaux mères sont ensuite filtrées afin d'en retirer le maximum de sodium.

Le magnésium des eaux mères améliore la transmission et l'équilibre neuromusculaire, il est nécessaire au bon fonctionnement du système nerveux et régule le métabolisme de l'énergie.

Cette spiruline est cultivée en Bretagne, sur la presqu'île de Guérande, dans un environnement sain. Hyper-protéinée, car renfermant de 55 à 70 % de protéines d'excellente qualité, elle renferme également des caroténoïdes variés, du fer, des acides gras insaturés, de la phycocyanine, de la chlorophylle et de multiples vitamines et minéraux. C'est un puissant **antioxydant, détoxifiant, anti-radicalaire, anti-inflammatoire et hépatoprotecteur.**

Toutes les personnes soucieuses de leur bien-être, et plus encore, les sportifs, seront séduits par ce supplément nutritionnel de choix.





## LES GARANTIES ARTISANS DU SEL

---

- ✓ Nous utilisons uniquement du Sel de Guérande et de la Fleur de Sel de Guérande récoltés par les **paludiers qui nous font confiance**.
- ✓ Le Sel et la Fleur de Sel de Guérande sont certifiés **IGP** (Indication Géographique Protégée).
- ✓ La **traçabilité** est également le gage de qualité des Artisans du sel, sur chaque produit est inscrit un numéro de lot unique qui retrace le producteur, l'année de production et le mois de mise en fabrication.
- ✓ Toutes nos herbes, épices, légumes et algues sont issus de l'**agriculture biologique**.
- ✓ Nos produits sont certifiés **Nature & Progrès** depuis la création d'Artisans du Sel en 1999 par Sylvain Leduc, lui-même créateur du 1<sup>o</sup> cahier des charges Sel de Nature & Progrès, un label qualitatif exigeant.
- ✓ Le sel est non moulu et séché de manière artisanale ce qui permet de **conserver sa richesse naturelle** en oligo-éléments, magnésium et potassium et iode.
- ✓ 100% assimilable par le corps, le sel de Guérande procure une sécurité alimentaire incomparable !

### CONTACTEZ-NOUS

Parc Villejames, 22 Rue des Salamandres, 44350 Guérande

[contact@artisansdusel.fr](mailto:contact@artisansdusel.fr)

02 40 11 11 44

[www.artisansdusel.fr](http://www.artisansdusel.fr)