



Portugal

Algarve

Marie Fleur

Marie Fleur steht für hochwertiges Flor de Sal von der Algarve in Portugal und die Leidenschaft für außergewöhnliche Genussmomente. Hinter der Marke stehen Andreas und Boris, die ihre Begeisterung für Reisen, Kulinarik und authentische Aromen in einzigartige Salzkompositionen einfließen lassen.

Inspiziert von traditionellen Küchen, lokalen Märkten und Street-Food-Kulturen aus aller Welt, entwickeln sie Produkte, die Gerichte auf besondere Weise veredeln. Im Mittelpunkt steht dabei das Flor de Sal aus den Salzgärten der portugiesischen Algarve – ein feines Meersalz, das als sogenanntes Finish-Salz verwendet wird und Speisen erst im letzten Moment ihren besonderen Charakter verleiht.

Die feinen Salzkristalle von Marie Fleur lösen sich langsam auf der Zunge auf und sorgen so für ein intensives und zugleich ausgewogenes Geschmackserlebnis. Die Marke verbindet hochwertige Zutaten, Handwerkskunst und die Freude am bewussten Genießen.

Mit Marie Fleur holen wir eine besondere Spezialität aus Portugal in unser Sortiment, die perfekt zu mediterraner Küche, feinen Weinen und genussvollen Abenden passt.

Flor de Sal <MARIE FLEUR> Castro Marim Portugal 130g Gl. 7,50 €

Salz, 130 Gramm Gl. 5981
Das aromatische Marie Fleur Flor de Sal - 130 g Glas bringt den reinen, natürlichen Meersalzgeschmack der sonnigen Algarve auf den Teller. Ideal zum Verfeinern von Fleisch, Fisch, Gemüse, Salaten und Grillgerichten - ein unverfälschtes Gourmet-Salz für jede Küche.

Flor de Sal Zitrus<MARIE FLEUR>Castro Marim Portugal 130g Gl. 8,95 €

Salz, 130 Gramm Gl. 5983
Das aromatische Marie Fleur Flor de Sal Zitrus kombiniert naturreines Flor de Sal aus der Algarve mit Orange- und Zitronenzesten und verleiht Fleisch-, Fisch- und Gemüsegerichten, Salaten, Grillgut und Desserts eine frische, sommerlich-fruchtige Note.
Unser Tipp zum Spargel: Den Spargel klassisch mit zerlassener Butter servieren und mit Marie Fleur Flor de Sal Zitrus finishen.

Flor de Sal Piri Piri <MARIE FLEUR> Castro Marim Portugal 130g Gl. 8,95 €

Salz, 130 Gramm Gl. 5982
Das aromatisch-pikante Marie Fleur Flor de Sal Piri-Piri verbindet naturreines Flor de Sal aus der Algarve mit einer feurigen Piri-Piri-Note. Die Mischung verleiht Fleisch, Fisch, Gemüse und Grillgerichten eine exotische Schärfe und unterstreicht mediterrane sowie internationale Aromen.

Flor de Sal <MARIE FLEUR> Probierset Meeresfrüchte 3x17g 8,95 €

Salz, 3x17g Pack. 5987
Das aromatische Marie Fleur Probierset Meeresfrüchte - „Herzhaft-Rauchig“ vereint drei charakterstarke Flor-de-Sal-Varianten: das würzig-frische KräuterFeuer, das pure Flor de Sal Natur sowie das pikant-rauchige RauchZauber.
Perfekt zum Probieren, Verschenken und Verfeinern - ideal für Liebhaber mediterraner Würze, herzhafter Aromen und feiner Meeresküche.



Portugal

Algarve

Marie Fleur

Flor de Sal <MARIE FLEUR> Probierset Fruchtig-Pikant 3x17g **8,95 €**

Salz, 3x17g Pack. 5986

Das aromatische Marie Fleur Probierset „Fruchtig-Pikant“ vereint drei charaktervolle Flor-de-Sal-Spezialitäten: das frische Zitrus, das pure Flor de Sal Natur und das pikant-exotische Piri-Piri.

Ideal zum Probieren, Würzen, Verschenken oder als stilvolles Tischgewürz - perfekt für alle, die fruchtige Frische und angenehme Schärfe in praktischer Probiergröße schätzen.

Flor de Sal RauchZauber <MARIE FLEUR> Castro Marim 130g Gl. **9,50 €**

Salz, 130 Gramm Gl. 5985

Das aromatische Marie Fleur Flor de Sal Rauchzauber vereint naturreines Flor de Sal aus der Algarve mit einer feinen, edlen Rauchnote. Die Mischung verleiht Meeresfrüchten, Fisch, gegrilltem Fleisch, mediterranem Gemüse und einfachen Gerichten wie Rührei eine würzig-aromatische Tiefe und ein sanftes Rauchprofil.

Flor de Sal KräuterFeuer <MARIE FLEUR> Castro Marim 130g Gl. **9,50 €**

Salz, 130 Gramm Gl. 5984

Das aromatische Marie Fleur Flor de Sal KräuterFeuer kombiniert naturreines Flor de Sal aus der Algarve mit Knoblauch, Petersilie, süßer Paprika und feurigem Piri-Piri. Die Mischung betont den frischen Geschmack von Meeresfrüchten und verleiht vielen Gerichten eine mediterrane, würzig-pikante Note.