



LES INSTRUMENTS DU GOÛT

Maestro

Bar à sels Salt bar Salzbar Zoutbar

Invitation à la découverte des routes du sel !

An invitation to discover the salt routes!

Eine Einladung zur Entdeckung der Salzstraßen!

Uitnodiging om de zoutroutes te ontdekken !



MADE IN FRANCE



MANUFACTURE FRANÇAISE

Le sel Une histoire entre terre, mer et table

FR Le sel, véritable trésor naturel d'une grande diversité, est essentiel à la vie. **Maestro** vous invite à parcourir les routes du sel à la découverte de sels d'origine, fumés ou aromatisés, et à explorer des textures variées, du sel glace au sel croquant.

Salt A story of land, sea and table

EN Salt, a genuine natural treasure of great diversity, that is essential to life. **Maestro** invites us to travel the salt routes, discovering original, smoked or flavoured salts, and explore varied textures, from powdered salt to crunchy salt.

Das Salz Eine Geschichte zwischen Land, Meer und Tisch

DE Salz ist ein wahrer Naturschatz und für das Leben unerlässlich. **Maestro** lädt uns ein, die Salzstraßen zu erkunden und ursprüngliche, geräucherte oder aromatisierte Salze, sowie verschiedene Texturen von puderfein bis extra grob zu entdecken.

Zout Een verhaal over land, zee en tafel

NL Zout, een natuurlijke schat met een grote diversiteit, is van levensbelang. **Maestro** nodigt jullie uit om de zoutroutes te bewandelen en originele, gerookte of gearomatiseerde zouten te ontdekken. Ontdek gevarieerde texturen, van poederzout tot knapperig zout.





FR

LE SEL

UNE HISTOIRE INTIMEMENT LIÉE À CELLE DE L'HUMANITÉ

Identifié comme essentiel dès la pré-histoire, le sel est devenu au fil des siècles à la fois denrée précieuse et monnaie d'échange. Le sel a joué ce rôle primordial en raison de sa capacité à conserver les aliments, permettant ainsi la sédentarisation et la création de réserves alimentaires essentielles à la survie. La présence de cette ressource a favorisé le développement de civilisations dans le bassin méditerranéen, au Moyen-Orient et en Asie, et a façonné durablement les échanges et les sociétés humaines.

EN

SALT

A HISTORY INTIMATELY LINKED TO THAT OF MANKIND

Identified as essential as far back as prehistoric times, salt, over the centuries, has become both a precious commodity and a bargaining chip. Salt played this vital role because of its ability to preserve food, enabling people to settle and create food reserves that were essential for survival.

The presence of this resource fostered the development of civilizations in the Mediterranean basin, the Middle East and Asia, and had a lasting impact on trade and human societies.

DE

SALZ

EINE GESCHICHTE, DIE ENG MIT DER GESCHICHTE DER MENSCHHEIT VERBUNDEN IST

Salz, das schon in prähistorischen Zeiten als lebenswichtig angesehen wurde, ist im Laufe der Jahrhunderte zu einem kostbaren Gut und zu einem Tauschmittel geworden.

Salz spielte diese wichtige Rolle, weil es Lebensmittel konserviert und es den Menschen so ermöglichte, sich niederzulassen und überlebenswichtige Nahrungsmittelreserven anzulegen. Das Vorhandensein dieser Ressource förderte die Entwicklung der Zivilisationen im Mittelmeerraum, im Nahen Osten und in Asien und wirkte sich nachhaltig auf den Handel und die menschlichen Gesellschaften aus.

NL

ZOUT

EEN GESCHIEDENIS DIE NAUW VERBONDEN IS MET DIE VAN DE MENSHEID

Zout werd al in de prehistorie als onmisbaar beschouwd en groeide in de loop der eeuwen uit tot zowel een waardevol handelsgoed als een strategisch onderhandelingsmiddel. Dankzij de conserverende eigenschappen maakte zout het mogelijk voedsel langer houdbaar te maken, wat bijdroeg aan de vestiging van gemeenschappen en de aanleg van voedselvoorraden, cruciaal voor overleving. De beschikbaarheid van deze grondstof stimuleerde de opkomst van beschavingen in het Middellandse Zeegebied, het Midden-Oosten en Azië en had een blijvende impact op handel en samenlevingen.

FR L'origine, les différents types de sels

Intimement lié aux éléments comme l'eau, le soleil, le vent, la roche, le sel exprime une grande diversité de goûts, formes, couleurs et méthodes de récolte.

LES SELS DE TERRE, ou sel gemme, sont le fruit de bouleversements géologiques ayant emprisonné et fossilisé d'anciennes mers ou lacs salins. Ces gisements, restés intacts pendant des millions d'années, offrent des sels à l'état originel, riches en minéraux et oligo-éléments.

LES SELS DE MER sont produits par l'évaporation naturelle de l'eau de mer, principalement grâce à l'action combinée du soleil et du vent, notamment dans les marais salants.

On en trouve et on en récolte sur tous les continents.

EN The origin, the different types of salts

Closely connected to elements like water, sun, wind, and rock, salt embodies a remarkable diversity in taste, shape, colour, and harvesting methods.

EARTH SALTS, or rock salts, are formed through geological upheavals that trapped and fossilized ancient seas or saline lakes. Preserved for millions of years, these deposits provide salts in their pure, natural state, enriched with minerals and trace elements

SEA SALTS are produced by the natural evaporation of seawater, mainly thanks to the combined action of the sun and wind, particularly in salt marshes.

It is found and harvested on all continents.



DE Der Ursprung, die verschiedenen Arten von Salz

Eng mit den Elementen Wasser, Sonne, Wind und Gestein verbunden, spiegelt Salz eine große Vielfalt an Geschmäckern, Formen, Farben und Gewinnungsmethoden wider.

LANDSALZ, auch Steinsalz oder fossiles Salz genannt, stammt aus Meeren oder Salzseen, die bei geologischen Umwälzungen versteinert sind. Diese über Millionen von Jahren konservierten Lagerstätten liefern Salze in ihrem reinen, natürlichen Zustand, reich an Mineralien und Spurenelementen.

MEERSALZ entsteht durch die natürliche Verdunstung von Meerwasser durch die kombinierte Wirkung von Sonne und Wind, insbesondere auf Salzwiesen.

Es wird auf allen Kontinenten gefunden und abgebaut.

NL De herkomst, de verschillende soorten zouten

Zout staat in nauw verband met elementen zoals water, zon, wind en rotsen en het vertoont een indrukwekkende variëteit in smaak, vorm, kleur en methoden van oogsten.

AARDZOUTEN, ook wel steenzouten genoemd, ontstaan door geologische processen waarbij oude zeeën of zoute meren werden ingesloten en in de loop der tijd versteenden. Deze afzettingen zijn miljoenen jaren behouden gebleven en bevatten zouten in hun pure, natuurlijke vorm, verrijkt met essentiële mineralen en sporenelementen.

ZEEZOUT wordt geproduceerd door de natuurlijke verdamping van zeewater, voornamelijk dankzij de gecombineerde werking van zon en wind, vooral in zoutvennen.

Het wordt op alle continenten gevonden en geoogst



INNOVATION
Zirconia salt
mechanism:
Precision, hardness,
resistance

FR

LE SEL ET LE GOÛT

Le salé est l'une des cinq saveurs (sucré, salé, acide, amer et umami) perçue par les papilles gustatives situées sur la langue.

Essentielle au goût, la saveur salée permet d'enrichir la complexité aromatique des aliments, rôle d'exhausteur de goût, et d'équilibrer les autres saveurs.

Maestro, concept de bar à sels équipé du mécanisme ZIRLION dernière innovation Peugeot, issu de 4 années de Recherche et Développement, permet de délivrer du **sel glace** et offre ainsi tous les plaisirs du sel, en en maîtrisant la consommation.

Une performance rendue possible grâce à la dureté exceptionnelle de son mécanisme en Zirconie.

EN

SALT AND TASTE

Saltiness is one of the five flavours : sweetness, saltiness, sourness, bitterness and umami perceived by the taste buds on the tongue.

Essential to taste, the flavour of salt enriches the aromatic complexity of foods, acting as a flavour enhancer, and balances other flavours.

The Maestro concept is equipped with Peugeot's latest innovation, the ZIRLION mechanism, a result of 4 years of Research and Development which dispenses **powdered salt** and offers all the pleasures of salt, allowing you to control your consumption.

A performance made possible by the exceptional hardness of its zirconia mechanism.

DE

SALZ UND GESCHMACK

Salzig ist eine der fünf Grundgeschmacksrichtungen – neben süß, sauer, bitter und umami – und wird von den Geschmacksknospen auf der Zunge wahrgenommen.

Es spielt eine zentrale Rolle in der Aromawahrnehmung: Es verstärkt den Geschmack von Speisen, verleiht ihnen Tiefe und sorgt für eine harmonische Balance der Aromen.

Das Maestro-Konzept ist mit der neuesten Innovation von Peugeot ausgestattet, dem ZIRLION Salzmahlwerk, das das Ergebnis von 4 Jahren Forschung und Entwicklung ist und das Salz puderfein mahlt – wie kein anderes. Das **puderfeine Salz** verteilt sich gleichmäßig auf der Zunge, sodass weniger Salz verwendet werden muss – bei vollem Geschmack.

Eine Leistung, die durch die außergewöhnliche Härte des Zirkonia-Mahlwerks ermöglicht wird.

NL

ZOUT EN SMAAK

Zout is een van de vijf smaken (zoet, zout, zuur, bitter en umami) die door de smaakpapillen op de tong worden waargenomen.

De zoute smaak is essentieel voor de smaak, verrijkt de aromatische complexiteit van voedsel, werkt als een smaakversterker en brengt de andere smaken in balans.

Maestro, een innovatief zoutbarconcept voorzien van Peugeot's nieuwste ZIRLION-mechanisme – het resultaat van vier jaar onderzoek en ontwikkeling – doseert **ijszout** nauwkeurig en laat je optimaal genieten van zout, terwijl het verbruik beheerst blijft.

Een prestatie die mogelijk wordt gemaakt door de uitzonderlijke hardheid van het zirkonia mechanisme.

FR

SEL ET SANTÉ

Le sel est indispensable à la vie. C'est, par contre, l'excès de sa consommation qui peut être préjudiciable à la santé.

Le sel glace par sa texture permet une répartition fine et homogène du sel sur les récepteurs de la langue, et offre ainsi la perception du salé avec une plus faible quantité de sel.

Une grosse mouture révèle le croquant du sel.

Un sel original (non raffiné), naturellement riche en minéraux et oligo-éléments est indispensable à l'organisme.

La quantité de sel peut-être maîtrisée en privilégiant une cuisine maison et l'utilisation d'herbes, épices, bouillons, de citron ou de vinaigre. Tous jours goûter avant de saler.

EN

SALT AND HEALTH

Salt is essential for life. While the excessive consumption of salt may be harmful to health.

Powdered salt, with its fine and even distribution on the taste receptors of the tongue, provides the sought-after saltiness with a lower amount of salt.

A coarse grind reveals the crunchiness of the salt.

Original (unrefined) salt, naturally rich in minerals and trace elements, is essential for the body.

The salt quantity can also be controlled by favouring your home cooking and the use of herbs, spices, stock, lemon or vinegar. Always taste before adding salt.

DE

SALZ UND GESUNDHEIT

Salz ist lebensnotwendig. Der übermäßige Verzehr von Salz kann jedoch der Gesundheit schaden.

Das puderfeine Salz verteilt sich gleichmäßig auf der Zunge, wodurch der salzige Geschmack intensiver wahrgenommen wird. Dadurch kann weniger Salz verwendet werden – bei vollem Aroma.

Ein grober Mahlgrad bringt die Knusprigkeit des Salzes zum Vorschein.

Ursprüngliches (unraffiniertes) Salz, das von Natur aus reich an Mineralien und Spurenelementen ist, ist für den Körper essentiell.

Die Salzmenge kann auch durch selber kochen und die Verwendung von Kräutern, Gewürzen, Brühe, Zitrone oder Essig kontrolliert werden. Vor dem Salzen immer erst probieren.

NL

ZOUT EN GEZONDHEID

Zout is essentieel voor het leven. Overmatige consumptie kan echter schadelijk zijn voor de gezondheid.

Door zijn textuur wordt het zout fijn en gelijkmatig verdeeld over de receptoren op de tong, waardoor de perceptie van zoutheid ontstaat met een kleinere hoeveelheid zout.

Een grove maling maakt het zout knapperig.

Origineel (ongeraffineerd) zout, van nature rijk aan mineralen en sporenelementen, is essentieel voor het lichaam.

De zoutinname kan worden beheerst door eventueel zelf te koken en smaak toe te voegen met kruiden, specerijen, bouillon, citroen of azijn. Proef altijd eerst voordat je zout toevoegt.



Rose des Andes

Sel Rose des Andes
Pink Salt from the Andes
Pinksalz aus Bolivien
Roze Zout uit de Andes

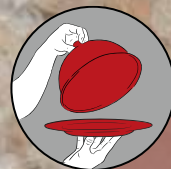


FR Ce sel est récolté manuellement à plus de 3000 mètres d'altitude, sur les hauts plateaux de la cordillère des Andes. Il provient d'un gisement vieux de plusieurs millions d'années protégé par une épaisse roche volcanique. Il doit sa belle couleur rose à sa teneur élevée en fer.

EN This salt is harvested by hand at an altitude of over 3,000 metres, on the high plateaux of the Andes. It comes from a deposit millions of years old, protected by thick volcanic rock. It owes its beautiful pink colour to its high iron content.

DE Dieses Salz wird auf den Hochebenen der Anden in einer Höhe von über 3.000 Metern von Hand geerntet. Es stammt aus einer Millionen Jahre alten Lagerstätte, die durch dickes Vulkangestein geschützt ist. Seine schöne rosa Farbe verdankt es seinem hohen Eisengehalt.

NL Dit zout wordt met de hand geoogst op een hoogte van meer dan 3000 meter, op de hoogvlakten van de Andes. Het komt uit een miljoenen jaren oude afzetting, beschermd door dik vulkanisch gesteente. Het dankt zijn mooie roze kleur aan het hoge ijzergehalte.



> **FR** Ce sel rose naturellement riche en minéraux et oligo-éléments essentiels à la santé (fer, potassium, magnésium), est l'allié parfait d'une cuisine quotidienne saine. Pour légumes, salades, poissons et viandes.

> **EN** This pink salt is naturally rich in minerals and trace elements essential to health (iron, potassium, magnesium), and is the perfect accompaniment for healthy everyday cooking. For vegetables, salads, fish and meat.

> **DE** Dieses rosafarbene Salz ist von Natur aus reich an Mineralien und Spurenelementen, die für die Gesundheit wichtig sind (Eisen, Kalium, Magnesium), und ist die perfekte Ergänzung für die tägliche gesunde Küche. Für Gemüse, Salate, Fisch und Fleisch.

> **NL** Dit roze zout is van nature rijk aan mineralen en sporenelementen die essentieel zijn voor een goede gezondheid (ijzer, kalium, magnesium), en is de perfecte bondgenoot voor gezond dagelijks koken. Voor groenten, salades, vis en vlees.

Kalahari

Sel désert de Kalahari
Kalahari Desert Salt
Salz aus der Kalahari-Wüste
Kalahari-woestijnzout



FR Le sel du désert du Kalahari témoigne d'une histoire géologique fascinante : issu d'un gisement de 280 millions d'années, ce sel provient d'un lac salin souterrain, aujourd'hui asséché, ayant laissé place à un désert de sel.

EN The salt of the Kalahari Desert bears witness to a fascinating geological history: from a 280 million year-old deposit, this salt comes from an underground salt lake that has now dried up and given way to a salt desert.

DE Das Salz der Kalahari-Wüste ist Zeuge einer faszinierenden geologischen Geschichte: Es stammt aus einem 280 Millionen Jahre alten Vorkommen, das aus einem unterirdischen Salzsee stammt, der heute ausgetrocknet ist und einer Salzwüste Platz gemacht hat.

NL Het zout van de Kalahariwoestijn getuigt van een fascinerende geologische geschiedenis: uit een 280 miljoen jaar oude afzetting is dit zout afkomstig van een ondergronds zoutmeer dat nu is opgedroogd en plaats heeft gemaakt voor een zoutwoestijn.



► **FR** Véritable trésor naturel ce sel est riche en minéraux et oligo-éléments essentiels (calcium, magnésium, potassium). Il accompagne parfaitement une cuisine quotidienne saine : légumes, salades, poissons et viandes.

► **EN** A real natural treasure, this salt is rich in essential minerals and trace elements (calcium, magnesium, potassium). Perfect for healthy everyday cooking : Vegetables, salads, fish and meat.

► **DE** Dieses Salz ist ein wahrer Naturschatz und reich an wichtigen Mineralien und Spurenelementen (Kalzium, Magnesium, Kalium). Perfekt für die tägliche gesunde Küche: Gemüse, Salate, Fisch und Fleisch.

► **NL** Dit zout is een echte natuurlijke schat en is rijk aan essentiële mineralen en sporenelementen (calcium, magnesium, kalium).

Fumé Premium

Sel fumé artisanal

Traditional Smoked Salt

Traditionell Geräuchertes Salz

Ambachtelijk Gerookt Zout

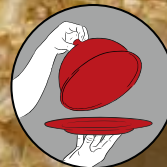


FR Ce sel fumé premium est un produit d'excellence, issu de traditions et de transmission : celle des marais salants de la mer Adriatique, où le sel est récolté à la main selon une méthode qui remonte à 1500 ans et celle du procédé de fumage à froid au bois de hêtre, réalisé en Allemagne, qui lui confère sa teinte ambrée et son arôme délicatement fumé.

EN This premium smoked salt is a product of excellence, born of tradition that is handed down through the generations: from the salt marshes of the Adriatic Sea, where the salt is harvested by hand using a method dating back 1500 years, and the cold smoking process using beech wood in Germany, which gives it its amber colour and delicate smoky aroma.

DE Dieses hochwertige Rauchsatz ist ein Premiumprodukt, das aus einer über Generationen weitergegebenen Tradition entstanden ist: Von den Salzärten der Adria, wo das Salz nach einer 1500 Jahre alten Methode von Hand geerntet wird, bis hin zum Kalträucherverfahren mit Buchenholz in Deutschland, das ihm seine Bernsteinfarbe und sein feines Raucharoma verleiht.

NL Dit premium gerookte zout is een uitzonderlijk product, geworteld in eeuwenoude tradities en doorgegeven van generatie op generatie. Het wordt met de hand geoogst uit de zoutpannen van de Adriatische Zee volgens een 1500 jaar oude methode en vervolgens in Duitsland koud gerookt met beukenhout, wat zorgt voor zijn karakteristieke amberkleur en verfijnde rooksmak.



► **FR** Ce sel permet d'apporter une sensation de fumé, sans fumer les aliments. Il donne une dimension supplémentaire aux viandes grillées, poissons, légumes vapeur ou en salade, pommes de terre, légumineuses, oeufs.

► **EN** This salt adds a smoky dimension without smoking the food. It adds an extra level to grilled meats, fish, steamed or salted vegetables, potatoes, pulses and eggs.

► **DE** Dieses Salz verleiht den Speisen eine rauchige Dimension, ohne sie zu räuchern. Es verleiht gegrilltem Fleisch, Fisch, gedünstetem oder gesalzenem Gemüse, Kartoffeln, Hülsenfrüchten und Eiern eine besondere Note.

► **NL** Dit zout voegt een rokerige sensatie toe zonder het voedsel te roken. Het voegt een extra dimensie toe aan gegrild vlees, vis, gestoomde of gezouten groenten, aardappelen, peulvruchten en eieren.



FR POUR 4 PERSONNES 4 pavés de saumon - 4 cuillères à soupe d'huile d'olive - 4 échalotes émincées - Sel Fumé premium - Poivre Voatsiperifery

EN SERVES 4 4 salmon filets - 4 tablespoons olive oil - 4 shallots, finely sliced - Premium smoked salt - Voatsiperifery pepper

DE FÜR 4 PERSONEN 4 Lachsfilets - 4 Esslöffel Olivenöl - 4 Schalotten, in feine Scheiben geschnitten - Premium Rauchsatz - Voatsiperifery-Pfeffer

NL VOOR 4 PERSONEN 4 zalmfilets - 4 eetlepels olijfolie - 4 fijngesneden sjalotten - Premium gerookt zout - Voatsiperifery-peper

FR Saumon mariné au sel fumé

Préparez la marinade en mélangeant l'huile d'olive, le sel fumé (mouture 2), une pointe de poivre Voatsiperifery (mouture 2) et les échalotes émincées. Placez les pavés de saumon dans cette marinade pendant 1 h au frais, pour bien imprégner les saveurs. Déposez les pavés de saumon sur 4 feuilles de papier sulfurisé, y ajouter des échalotes émincées. Refermez les papillotes et faites cuire 8 minutes environ (selon la taille des morceaux de poisson) dans un panier-vapeur. A l'ouverture des papillotes, ajustez l'assaisonnement : poivre Voatsiperifery (3) et sel fumé (1). Servir avec une fondue de poireaux et du riz blanc.

EN Smoked Salt Marinated Salmon

Prepare the marinade by mixing the olive oil, smoked salt (grind size 2), a pinch of Voatsiperifery pepper (grind size 2), and the sliced shallots. Marinate the salmon by placing the fillets in this mixture and refrigerating for 1 hour to allow the flavors to infuse. Place each salmon fillet on a sheet of parchment paper, adding some of the marinated shallots on top. Fold the paper to seal the packets. Steam the papillotes for about 8 minutes (adjust cooking time depending on the thickness of the fillets). Once opened, adjust the seasoning with additional Voatsiperifery pepper (grind size 3) and smoked salt (grind size 1). Serve with leek fondue and white rice.

DE Mit Rauchsatz marinierter Lachs

Bereiten Sie die Marinade zu, indem Sie das Olivenöl, Rauchsatz (Mahlgrad 2), eine Prise Voatsiperifery-Pfeffer (Mahlgrad 2) und die in Scheiben geschnittenen Schalotten vermischen. Marinieren Sie den Lachs, indem Sie die Filets in die vorbereitete Marinade legen und für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen, damit die Aromen einziehen können. Legen Sie jedes Lachsfilet auf ein Blatt Backpapier und geben Sie einen Teil der marinierten Schalotten darauf. Falten Sie das Papier, um es wie ein Päckchen zu verschließen. Den Lachs garen: Die in Backpapier verpackten Lachsfilets etwa 8 Minuten lang dämpfen (die Garzeit je nach Dicke der Filets anpassen). Würzen und servieren: Nach dem Öffnen mit zusätzlichem Voatsiperifery-Pfeffer (Mühlstufe 3) und Rauchsatz (Mühlstufe 1) abschmecken. Mit Lauchfondue und weißem Reis servieren.

NL Gemarineerde zalm met gerookt zout

Bereid de marinade door de olijfolie, het gerookte zout (maalgraad 2), een snufje Voatsiperifery-peper (maalgraad 2), en de fijngesneden sjalotten te mengen. Plaats de zalmfilets in de marinade en laat ze 1 uur in de koelkast staan zodat de smaken goed kunnen intrekken. Leg de zalmfilets op 4 vellen bakpapier en voeg extra fijngesneden sjalotten toe. Vouw de pakketjes dicht en stoom ze ongeveer 8 minuten in een stoommandje, afhankelijk van de dikte van de vis. Bij het openen van de pakketjes, breng ze op smaak met Voatsiperifery-peper (maalgraad 3) en gerookt zout (maalgraad 1). Serveer met gestoomde prei en witte rijst.

Mélange Fresh

Mélange Sel - Frais, végétal

Salt Mix - Highly fresh

Salzmix - Frisch

Zoutmengeling - Zeer fris



FR Mélange aromatique à base de sel gemme, d'épices et d'agrumes. Riche en arômes, il offre des notes anisées, grâce à la présence de graines d'anis et de fenouil, et une belle fraîcheur, due aux zestes de citron et aux graines de coriandre. Varier la taille de mouture, permet de jouer sur les textures et d'apprécier pleinement ce mélange.

EN An aromatic blend of rock salt, spices and citrus fruits. Rich in aromas, it offers aniseed notes, thanks to the presence of aniseed and fennel, and a lovely freshness, thanks to lemon zest and coriander seeds. Varying the grind size allows you to play with the texture and fully appreciate this mix.

DE Eine aromatische Mischung aus Steinsalz, Gewürzen und Zitrusfrüchten. Reich an Aromen, mit Anisnoten dank Anis und Fenchel und einer schönen Frische dank Zitronenschale und Koriandersamen. Durch das Variieren des Mahlgrads können Sie mit der Textur des Salzes spielen und diese Mischung voll auskosten.

NL Een verfijnde blend van steenzout, specerijen en citrusvruchten. Deze aromatische mix combineert de subtiele anijstonen van anijs en venkel met de verfrissende nuances van citroenschil en korianderzaad, wat zorgt voor een perfect uitgebalanceerde smaakbeleving. Door de maalgraad aan te passen, kun je de textuur variëren en de melange optimaal waarderen.



➤ **FR** Très facile à utiliser dans une cuisine quotidienne créative, ce mélange est parfait pour poissons, viandes blanches, légumes, salades. Il apporte aux mets une dimension supplémentaire grâce à sa fraîcheur.

➤ **EN** Very easy to use in creative everyday cooking, this blend is perfect for fish, white meats, vegetables and salads. It will elevate your dishes thanks to its freshness.

➤ **DE** Diese Mischung ist sehr einfach beim täglichen Kochen zu verwenden und eignet sich perfekt für Fisch, weißes Fleisch, Gemüse und Salate. Sie verleiht Ihren Gerichten dank ihrer Frische eine besondere Note.

➤ **NL** Deze mix is heel gemakkelijk te gebruiken in de creatieve dagelijkse keuken en is perfect voor vis, wit vlees, groenten en salades. Het geeft een extra dimensie aan je gerechten door de frisse smaak.



FR 250 g de pois cassés secs - 4 gousses d'ail - 1,2 litre d'eau - 1 bonne cuillère à café de cumin moulu - 2 cuillères à soupe d'huile d'olive - Sel mélange Fresh

EN 250 g dried split peas - 4 garlic cloves - 1.2 liters of water - 1 heaped teaspoon ground cumin - 2 tablespoons olive oil - Fresh blend salt

DE 250 g getrocknete Spalterbsen - 4 Knoblauchzehen - 1,2 Liter Wasser - 1 gehäufte Teelöffel gemahlener Kreuzkümmel - 2 Esslöffel Olivenöl - Premium Salz "Frischemix"

NL 250 g gedroogde spliterwten - 4 teentjes knoflook - 1,2 liter water - 1 volle theelepels gemalen komijn - 2 eetlepels olijfolie - Fresh-zoutmengeling

FR Soupe de pois cassés

Rincez les pois cassés, puis épluchez, dégermez les gousses d'ail et les couper en deux. Dans une grande casserole, faites revenir 2 minutes l'ail dans 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, sans le faire brûler. Ajouter les pois cassés, le cumin, le sel mélange Fresh moulu grossièrement (5) et l'eau. Portez à ébullition, puis laissez cuire 30 minutes à feu moyen. Quand les pois cassés sont cuits, ajoutez 1 cuillère à soupe d'huile d'olive et mixez pour obtenir une texture lisse. Servir cette soupe épaisse dans des petits bols, en ajoutant le sel mélange Fresh (mouture 2) et des noisettes concassées préalablement torréfiées.

EN Split Pea Soup

Rinse the split peas. Peel, remove the germ from the garlic cloves, and cut them in half. In a large pot, heat 1 tablespoon of olive oil and sauté the garlic for 2 minutes without letting it burn. Add the split peas, cumin, coarsely ground Fresh blend salt (grind size 5), and water. Bring to a boil, then simmer over medium heat for 30 minutes. Once the split peas are cooked, add 1 tablespoon of olive oil and blend until smooth. Pour the thick soup into small bowls, sprinkle with Fresh blend salt (grind size 2), and top with toasted, crushed hazelnuts.

DE Spalterbsensuppe

Die Spalterbsen abspülen. Schälen Sie die Knoblauchzehen, entfernen Sie den Keim und halbieren Sie sie. Den Knoblauch andünsten: In einem großen Topf 1 Esslöffel Olivenöl erhitzen und den Knoblauch 2 Minuten lang anbraten, ohne ihn anbrennen zu lassen. Die Spalterbsen, den Kreuzkümmel, das grob gemahlene frische Salz (Mahlgrad 5) und das Wasser hinzufügen. Zum Kochen bringen und dann 30 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Im Anschluss 1 Esslöffel Olivenöl hinzugeben und zu einer Suppe pürieren. Die Suppe in kleine Schälchen füllen, mit Frischemix-Salz (Mahlgrad 2) bestreuen und mit gerösteten, zerstoßenen Haselnüssen garnieren.

NL Spliterwtensoepp

Spoel de spliterwten af. Pel de knoflook, verwijder de kiemen en snijd de teentjes doormidden. Verhit in een grote pan 1 eetlepel olijfolie en bak de knoflook 2 minuten, zonder deze te laten verbranden. Voeg vervolgens de spliterwten, de komijn, het grof gemalen Fresh-zoutmengsel (maalgraad 5) en het water toe. Breng aan de kook en laat 30 minuten sudderen op middelhoog vuur. Wanneer de spliterwten gaar zijn, voeg je 1 eetlepel olijfolie toe en mix je de soep tot een gladde textuur. Serveer deze dikke soep in kleine kommen en bestrooi met Fresh-zoutmengeling (maalgraad 2) en geroosterde, grof gehakte hazelnoten.

Mélange Sun

Mélange Sel - Ensoleillé, gourmand
Salt Mix - Sunny, gourmet
Salzmix - Sonning, Exquisit
Zoutmengeling - Zonning en heerlijk



FR Mélange aromatique gourmand à base de sel gemme, d'épices, d'herbes et de légumes d'été séchés. Son bouquet d'herbes aromatiques, la fraîcheur du fenouil et la profondeur du cumin associés aux notes chaleureuses des tomates et poivrons séchés, lui donne tout son caractère. Varier la taille de mouture, permet de jouer sur les textures et d'apprécier pleinement ce mélange.

EN A gourmet aromatic blend of rock salt, spices, herbs and dried summer vegetables. Its character, derived from aromatic herbs, with the freshness of fennel and the depth of cumin combined with the warm notes of dried tomatoes and peppers. Varying the grind size allows you to play with the texture and fully appreciate this mix.

DE Eine aromatische Gourmet-Mischung aus Steinsalz, Gewürzen, Kräutern und getrocknetem Sommergemüse. Das Bouquet aus aromatischen Kräutern, die Frische des Fenchels und die Tiefe des Kreuzkümmels in Verbindung mit den warmen Aromen von getrockneten Tomaten und Paprika verleiht ihr seinen Charakter. Durch das Variieren des Mahlgrads können Sie mit der Textur des Salzes spielen und diese Mischung voll auskosten.

NL Een verfijnde, aromatische mix voor fijnproevers, bestaande uit steenzout, specerijen, kruiden en gedroogde zomergroenten. De harmonieuze combinatie van geurige kruiden, de frisse toets van venkel en de diepe, kruidige tonen van komijn wordt verrijkt met de warme, volle smaken van gedroogde tomaten en paprika, wat deze blend zijn unieke karakter geeft. Door de maalgraad aan te passen, kun je de textuur variëren en de melange optimaal waarderen.



► **FR** Très facile à utiliser dans une cuisine quotidienne créative, ce mélange apporte une touche gourmande et ensoleillée à toutes les préparations à base de viandes rouges, légumes, légumineuses, salades.

► **EN** Very easy to use in creative everyday cooking, this blend adds a sunny, gourmet touch to all preparations based on red meat, vegetables, pulses, salads, etc.

► **DE** Diese Mischung ist sehr einfach beim täglichen Kochen zu verwenden und verleiht allen Zubereitungen auf der Basis von rotem Fleisch, Gemüse, Hülsenfrüchten, Salaten usw. eine sonnige Gourmet-Note.

► **NL** Deze melange is heel gemakkelijk te gebruiken in de creatieve dagelijkse keuken en voegt een zonnige, gastronomische toets toe aan alle bereidingen op basis van rood vlees, groenten, peulvruchten, salades, enz.



FR Tarte tatin de tomates cerises

Préparez une pâte brisée maison en incorporant le mélange Sun (mouture 5) et préchauffez le four à 180°C. Coupez les tomates cerises en deux et faites-les revenir 5 min à la poêle dans l'huile d'olive (côté bombé en bas). Dans un bol, émulsionnez la moutarde et le miel. Disposez les tomates (côté bombé en bas) dans un moule à tarte (préalablement beurré ou protégé par un papier cuisson), nappez-les de l'émulsion moutarde et miel, puis mouline le mélange Sun (mouture 1). Recouvrez de pâte en rentrant les bords. Enfouez 30 min. Laissez tiédir 5 min, puis retournez délicatement la tarte. Ajoutez quelques tours de moulin de poivre Kampot rouge (mouture 4) et servez avec une salade verte assaisonnée d'huile d'olive et de vinaigre balsamique.

EN Tomato Tatin Tart

Prepare a homemade shortcrust pastry by incorporating Sun blend salt (grind size 5), and preheat the oven to 180°C. Cut the cherry tomatoes in half and sauté them for 5 minutes in olive oil (cut side up). In a bowl, emulsify the mustard and honey. Arrange the tomatoes (cut side up) in a tart pan (previously buttered or lined with parchment paper), brush with the mustard-honey mixture, and season with Sun blend salt (grind size 1). Cover with pastry, folding in the edges, and bake for 30 minutes. Let the tart cool for 5 minutes, then carefully flip it. Add a few turns of Kampot red pepper (grind size 4) and serve with a green salad dressed with olive oil and balsamic vinegar.

DE Tomatentarte

Bereiten Sie einen selbstgemachten Mürbeteig vor, in den Sie das Sunmix-Salz (Körnung 5) einarbeiten, und heizen Sie den Ofen auf 180°C vor. Die Kirschtomaten halbieren und mit der Schnittfläche nach unten 5 Minuten in Olivenöl anbraten. In einer Schüssel den Senf und den Honig vermengen. Die Tarteform mit Butter bestreichen oder mit Backpapier auslegen. Anschließend die Tomaten mit der Schnittfläche nach unten in die Tarteform legen, mit der Senf-Honig-Mischung bestreichen und mit dem Sunmix-Salz (Körnung 1) würzen. Nun die Tomaten mit dem Mürbeteig bedecken, die Ränder einschlagen und 30 Minuten lang backen. Die Tarteform aus dem Ofen holen und 5 Minuten abkühlen lassen, dann vorsichtig wenden. Zum Schluss mit etwas rotem Kampot-Pfeffer (Körnung 4) würzen und mit einem grünen Salat mit Olivenöl und Balsamico-Essig servieren.

NL Tarte tatin met kersentomaatjes

Bereid een huisgemaakte deegbodem door de Sun-mengeling (maalgraad 5) toe te voegen en verwarm de oven voor op 180°C. Snijd de kersentomaatjes doormidden en bak ze 5 minuten in een pan met olijfolie met de bolle kant naar beneden. Meng in een kom de mosterd met de honing tot een emulsie. Plaats de tomaatjes (bolle kant naar beneden) in een taartvorm, giet de mosterd-honingemulsie erover en maal er wat Sun-mengeling (maalgraad 1) over. Bedek met de deegbodem en vouw de randen naar binnen. Bak het geheel 30 minuten in de oven. Laat de taart 5 minuten afkoelen en keer hem voorzichtig om. Bestrooi met enkele draaien van de molen met rode Kampot-peper (maalgraad 4). Serveer met een groene salade, op smaak gebracht met olijfolie en balsamicoazijn.

FR 350 g de tomates cerises - 1 Cuillère à soupe d'huile d'olive - 1 Cuillère à soupe de moutarde à l'ancienne - 1 Cuillère à soupe de miel - Sel mélange Sun - Poivre Kampot Rouge

EN 350 g cherry tomatoes - 1 tablespoon olive oil - 1 tablespoon Dijon mustard - 1 tablespoon honey - Sun blend salt - Kampot Red Pepper

DE 350 g Kirschtomaten - 1 Esslöffel Olivenöl - 1 Esslöffel Dijon-Senf - 1 Esslöffel Honig - Premium-Salz "Sunmix" - Roter Kampot-Pfeffer

NL 350 g kersentomaatjes - 1 eetlepel olijfolie - 1 eetlepel grove mosterd - 1 eetlepel honing - Sun-zoutmengeling - Rode Kampot-peper

■ **CONSEILS** Le mécanisme en Zirconio de votre moulin a été spécialement conçu pour mouler les cristaux de sel sec : sel de mer ou sel gemme (blanc, rose ou bleu). Il offre une qualité de mouture inédite, du sel glace au sel croquant, sur une grande variété de sels et de mélanges aromatisés. Ne pas utiliser pour du sel de mer humide, même séché. Pensez à le nettoyer régulièrement avec un chiffon doux (évitait surtout le lave-vaisselle). Conservez-le à l'abri de la lumière et de l'humidité. **GARANTIE** Le bois utilisé pour les moulins Peugeot provient de forêts européennes labellisées PEFC. Chaque moulin est assemblé en France dans notre site de Franche-Comté. Votre moulin est garanti 5 ans à partir de la date d'achat. Son mécanisme Peugeot est garanti sans limitation de durée. Ces garanties s'entendent hors usure normale, hors choc et pour une utilisation du moulin conforme à cette notice. La garantie n'est accordée que si elle est accompagnée d'une preuve d'achat (carte de garantie dûment remplie, ticket de caisse ou enregistrement sur notre site peugeot-saveurs.com).

■ **TIPS & TRICKS** The Zirconia mechanism of your mill has been specially designed to grind dry salt crystals: sea salt or rock salt (white, pink, or blue). It offers a unique grinding quality, from powdered salt to crunchy salt, on a wide variety of salts and aromatic blends. Do not use it for wet sea salt, even when dried. In order to enjoy your product for an extended period of time, only clean the exterior with a soft dry cloth. Clean the mechanism with a soft clean brush. Mill should not come in contact with any liquids, including water and cleaning agents; it is not dishwasher safe. Keep away from bright light and moisture. **GARANTEE** All wood used for Peugeot mills comes from PEFC-certified European forests. Each mill is assembled in France, at our site in the Franche-Comté. Your mill comes with a 5-year guarantee from the date of purchase. Its Peugeot mechanism has a lifetime guarantee. These guarantees do not cover normal wear, accidental damage or any use of the mill not in accordance with this manual. These guarantees are void without proof of purchase (a duly completed guarantee card or sales receipt or registration on our website: peugeot-saveurs.com).

■ **EMPFEHLUNGEN** Das Zirkonia-Mahlwerk Ihrer Mühle wurde speziell für das Mahlen von trockenen Salzkristallen entwickelt: Meersalz oder Steinsalz (weiß, rosa oder blau). Es bietet eine einzigartige Mahlkvalität, von puderfeinem Salz bis hin zu grobem Salz, und ist geeignet für eine Vielzahl von Salzen und Salzmischnungen. Nicht für feuchtes Meersalz verwenden, auch nicht im getrockneten Zustand. Denken Sie daran, sie regelmäßig mit einem weichen Tuch zu reinigen (kein Geschirrspüler!). So behält die Mühle jederzeit ihr elegantes Aussehen auf dem Tisch. Bewahren Sie Ihre Mühle vor Licht und Feuchtigkeit geschützt auf. **GARANTIE** Das für die Peugeot-Möhlen verwendete Holz stammt aus europäischen Wäldern, die PEFC-zertifiziert sind. Jede Mühle wird in Frankreich an unserem Standort im Département Franche-Comté montiert. Auf Ihre Mühle besteht eine fünfjährige Garantie ab Kaufdatum. Auf den Peugeot-Mechanismus wird in Deutschland eine Garantie von 25 Jahren gewährt. Diese Garantien gelten nicht für Schäden, die auf normalen Verschleiß, Stöße oder eine unsachgemäße Verwendung zurückzuführen sind. Die Garantie wird nur in Verbindung mit einem Kaufbeleg gewährleistet (ausgefüllte Garantiekarte, Kassensbeleg oder Anmeldung auf unserer Website peugeot-saveurs.com).

■ **TIPS** Het zirconia-mechanisme van uw molen is special ontworpen om droge zoutkristallen te malen: zeezout of steenzout (wit, roze of blauw). Het biedt een unieke maal kwaliteit, van gemalen zout tot krokant zout, voor een breed scala aan zouten en aromatische mengsels. Gebruik het niet voor vochtig zeezout, zelfs niet als het gedroogd is. Reinig hem regelmatig met een zachte doek (gebruik nooit de vaatwasmachine). Dan zal hij nog meer schitteren op uw tafel. Bewaar hem op een donkere, droge plaats. **GARANTIE** Het hout dat gebruikt wordt voor de molens van Peugeot is afkomstig uit Europese bossen met PEFC-certificatie. Elke molen is vervaardigd in Frankrijk op onze productie locatie in de Franche-Comté. Uw molen heeft 5 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. Het Peugeot-maalwerk heeft een levenslange garantie. Deze garanties gelden niet voor normale slijtage, stoot- en valschade en voor elk gebruik van de molen dat niet conform deze gebruiksaanwijzing is. De garantie geldt uitsluitend op vertoon van een aankoopbewijs (correct ingevuld garantiebewijs, kassabon of registratie op onze site peugeot-saveurs.com).

■ **CONSEJOS** El mecanismo de Zirconia de su molinillo ha sido especialmente diseñado para moler los cristales de sal seca: sal marina o sal de roca (blanca, rosa o azul). Ofrece una calidad de molienda sin precedentes, desde sal gaseada hasta sal crujiente, en una amplia variedad de sales y mezclas aromáticas. No utilizar para sal marina húmeda, ni siquiera seca. No olvide limpiarlo regularmente con un paño suave (no lo introduzca en el lavavajillas). De este modo, presidirá su mesa con una elegancia imperturbable. Guárdelo en un lugar al abrigo de la luz y de la humedad. **GARANTÍA** La madera empleada en la fabricación de los molinillos Peugeot procede de bosques europeos con certificación PEFC. Nuestros molinillos se montan en Francia, en nuestras instalaciones situadas en el departamento de Franco Condado. Este molinillo tiene una garantía de 5 años a partir de la fecha de compra. Su mecanismo Peugeot está cubierto por una garantía de por vida. Estas garantías no cubren el desgaste normal, los golpes y tendrán validez siempre y cuando se respeten estas instrucciones de uso del molinillo. Para que la garantía tenga validez, deberá acompañarse de una prueba de compra (documento de garantía debidamente cumplimentado, ticket de caja o registro en nuestra página web peugeot-saveurs.com).

■ **CONSELHOS** O mecanismo de zircônia do seu moinho foi especialmente projetado para moer cristais de sal seco: sal marinho ou sal-gema (branco, rosa ou azul). Oferece uma qualidade sem precedentes de moagem, do sal gelado ao sal crocante, numa grande variedade de sais e misturas aromáticas. Não use para sal marinho molhado, mesmo depois de seco. Deve limpá-lo regularmente com um pano macio (evite sobretudo a máquina de lavar loiça). Ficará ainda mais resplandecente na sua mesa. Mantenha-o ao abrigo da luz e da humidade. **GARANTIA** A madeira utilizada para os moinhos Peugeot provém de florestas europeias com certificação PEFC. Cada moinho é feito em França nas nossas instalações de Franco-Condado. O seu moinho tem uma garantia de 5 anos a partir da data de compra. O seu mecanismo Peugeot tem garantia ilimitada. Estas garantias não incluem o desgaste normal, o choque e destinam-se a uma utilização do moinho em conformidade com este manual. A garantia apenas é válida se for acompanhada de um comprovativo de compra (certificado de garantia devidamente preenchido, recibo ou registo no nosso site peugeot-saveurs.com).

■ **CONSIGLI** Il meccanismo in zirconio della vostra macina è stato appositamente progettato per macinare cristalli di sale secco: sale marino o salgemma (bianco, rosa o blu). Offre una qualità di macinatura unica, dal sale in polvere al sale croccante, su un'ampia varietà di sali e miscele aromatiche. Non utilizzare per il sale marino umido, anche quando è essiccato. Ricordate di pulirlo regolarmente con un panno morbido (evitate in particolare la lavastoviglie), perché possa risplendere sulla vostra tavola. Conservate il riporo da luce e umidità. **GARANZIA** Il legno utilizzato per le macine Peugeot proviene da foreste europee certificate PEFC. Ogni macina è assemblata in Francia presso il nostro sito della Franche-Comté. La macina è garantita 5 anni dalla data di acquisto. Il meccanismo Peugeot ha una garanzia illimitata. Queste garanzie non si applicano in caso di normale usura, di urti accidentali e di utilizzi delle macine non conformi a quanto riportato nelle presenti istruzioni. La garanzia è concessa soltanto se accompagnata da prova di acquisto (scheda di garanzia debitamente compilata, scontrino o registrazione sul sito peugeot-saveurs.com).

■ **TIPS** Zirconia-mekanismen i din kvorn har designats speciellt för att mala torr salt: havssalt eller sten salt (vitt, rosa eller blått). Den erbjuder en unik malningskvalitet, från pulveriserat till krispigt salt, och för mängder olika salter och kryddblandningar. Använd det inte för vått havssalt, även om saltet är torkat. Kom ihåg att rengöra den regelbundet med en mjuk trasa (Tål ej diskmaskin). Den kommer verkligt att pryda ditt bord. Ska skyddas mot ljus och fukt. **GARANTI** Träslaget som används till Peugeot-kvornarna kommer från europeiska skogar med PEFC-certifiering. Varje kvorn monteras i Frankrike vid vår anläggning i Franche-Comté. Denna kvorn, samt installations systemet u'select, har en garanti på 5 år från inköpsdatumet. Peugeot mal mekanism har livstids garanti. Garanti gäller under förutsättning av normal användning enligt anvisningar och gäller ej den tappats eller utsatts för onormalt slitage. Garanti beviljas endast om den åtföljs av ett inköpsbevis (korrekt ifyllt garanti bevis, kassakvitto eller registrering på vår hemsida peugeot-saveurs.com).

■ **アドバイス** このソルトミルのメカニズムは、岩塩(ホワイト、ピンク、ブルー)が引き立つように特別に設計されています。岩塩または、クリスタルソルトのみをご使用ください。パウダー状の塩からザクザクとした食感の塩まで、様々な種類の塩や香り豊かなブレンドを楽しむための独自の挽き心地を提供します。ウェットシーソルト(湿り気のある塩)はご使用できません。(乾燥した場合でもご使用しないでください。) 長く愛用いただくために、やわらかい布やブラシなどで定期的にお手入れをしてください。水や洗剤などの液体には触れないようにし、食洗器は使用しないでください。湿度の高い場所や、直射日光の当たる場所は避けて保管してください。保証 PeugeotミルにはPEFC 森林認証を受けているヨーロッパの木材が使用されています。ミルは購入日から5年間保証されます。また、Peugeotのギアのメカニズムには無期限保証がついています。これらの保証は自然劣化、落下や衝撃による損傷には適用されません。また、この取扱説明書に記載通りの使用を前提としています。保証は購入の証明(購入日と店舗名が記載された保証書またはシートがないと適用されません)。

■ **建议** 您磨盐器的氧化锆磨芯经过特别设计，用于研磨干燥的晶体盐：海盐或岩盐（白色、粉色或蓝色）。它提供了独特的研磨质量，从粉末状盐到粗粒盐，适用于多种盐和香料混合物。不可用洗碗机清洗。请记得定期用软布清洁（切勿使用洗碗机）。将其远离光线和潮湿环境存放。1. 保修 标致研磨器所用的木材产自经过PEFC认证的欧洲森林，每个研磨器都在法国弗罗什-孔泰工厂组装。研磨器从购买之日起保修5年，标致磨芯可永久保修。正常磨损和意外损坏或任何不按指示使用方法不在保修范围内。保修时必须出示购买凭证(有效的完整保修卡、销售凭证或登录我司网站peugeot-saveurs.com上进行登记)

■ **РЕКОМЕНДАЦИИ** Механизм Zirconia вашей мельницы специально разработан для измельчения кристаллов сухой соли: морской или каменной соли (белой, розовой или голубой). Он обеспечивает уникальное качество помола, от состояния порошка до небольших кристаллов, для широкого ассортимента солей и ароматических смесей. Не используйте его для обработки влажной морской соли, даже после высыхания. Не забывайте регулярно ее чистить куском мягкой ткани (никогда не мойте в посудомоечной машине). Оно будет ярче смотреться на вашем столе. Храните ее вдали от света и влаги. **ГАРАНТИЯ** Дерево для мельниц Peugeot поступает из европейских лесов, отмеченных знаком PEFC. Каждая мельница собрана во Франции на нашем заводе во Франции и имеет гарантию 5 лет со дня покупки. На механизм Peugeot действует пожизненная гарантия. Эти виды гарантии исключают естественный износ, удары и использование без соблюдения положений данного руководства. Гарантия действительна только при предъявлении подтверждения акта покупки (правильно заполненный гарантийный талон, чек или регистрация на нашем сайте peugeot-saveurs.com).

REMPILIR
Fill
Füllen
Vullen



Nettoyer avant première utilisation
Clean before first use
Vor dem ersten Gebrauch reinigen
Reinigen vor eerste gebruik

RÉGLAGE DE LA MOUTURE
Adjusting the grind
Einstellen des Mahlgrades
Regelen van de Maalgraad



MOUDRE
Grind
Mahlen
Malen



CHANGER DE RÉSERVOIR

Changing the compartment
Wechseln der Vorratsgläser
Potjes verwisselen



Taper légèrement le moulin
Lightly tap the mill
Die Mühle vorsichtig ausklopfen
Lichtjes op de molen kloppen

IDENTIFIER LE CONTENU DES RÉSERVOIRS

To customize your jars
Zur Beschriftung Ihrer Vorratsgläser
Potjes identificeren
Pour effacer: lave-vaisselle
To remove: Dishwasher
Zum Entfernen: Geschirrspüler
Om te verwijderen: afwasmachine



PEUGEOT SAVEURS SNC
ZA La Blanchette - 25440 Quingey France
Tél. +33 3 81 63 79 00 - Fax +33 3 81 63 66 08
contact@peugeot-saveurs.com

GARANTIE / GUARANTEE

DATE D'ACHAT / DATE OF PURCHASE

Signature - Cachet du revendeur
Salesman - stamp

LES SELS PEUGEOT

Une sélection de sels d'origine,
fumés ou aromatisés

PEUGEOT SALZ SORTIMENT

Eine Sammlung von originalen,
geräucherten oder aromatisierten Salzen

PEUGEOT SALT SELECTION

A collection of original,
smoked and flavoured salts

PEUGEOT ZOUT SELECTIE

Een collectie van originele,
gerookte of gearomatiseerde zouten.



RÉF 42738

Rose des Andes

BOLIVIA

Sel Rose
Pink Salt
Pinksalz
Roze Zout
350g



RÉF 42965

Kalahari

SOUTH AFRICA

Sel désert de Kalahari
Kalahari Desert Salt
Salz aus der Kalahari-Wüste
Kalahari-woestijnzout
350g



RÉF 46958

Fumé Premium

CROATIA

Sel fumé artisanal
Traditional smoked salt
Traditionell geräuchertes Salz
Ambachtelijk gerookt zout
150g



RÉF 46972

Fresh

Mélange sel - Frais, végétal
Salt Mix - Highly fresh
Salzmix - Frisch
Zoutmengeling - Zeer fris
135g



RÉF 46927

Sun

Mélange sel - Ensoleillé, gourmand
Salt Mix - Sunny, gourmet
Salzmix - Sonning, Exquisit
Zoutmengeling - Zonning en heerlijk
135g

Maestro

Bar à Sels & Bar à Poivres
Salt bar & Pepper Bar
Salzbar & Pfefferbar
Zoutbar & Peperbar



