

MURRAY RIVER SALT



澳洲天然瑪瑞河鹽

MURRAY RIVER SALT

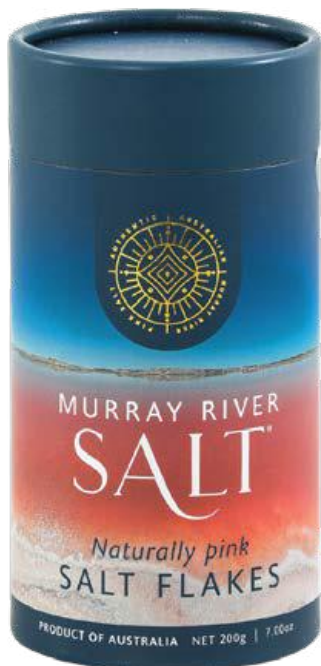
澳洲天然瑪瑞河鹽



50g



150g



200g



500g

MURRY RIVER SALT 澳洲天然瑪瑞河鹽



🏆 榮獲

2015皇家墨爾本美食獎銀牌（松露鹽）

2014皇家墨爾本美食獎金牌（鹽片） / 2014皇家墨爾本美食獎銅牌（辣椒鹽片）

2012布魯塞爾iQI頂級美味獎章二顆星 / 2012中國國際食品展覽協會創新獎

👄 風味

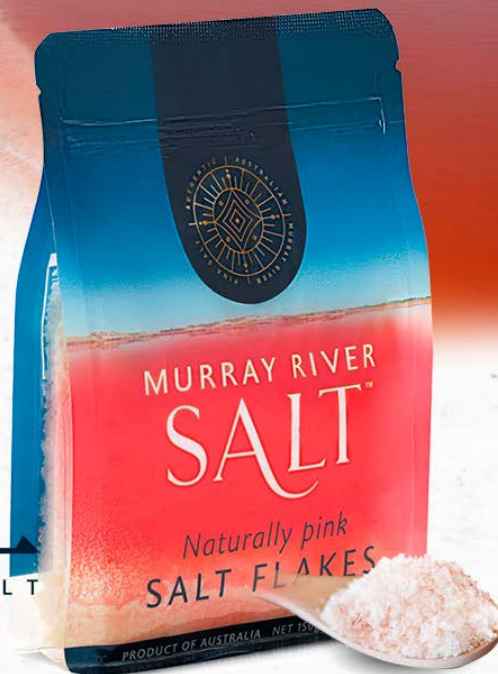
不同於一般的鹽，質地爽脆卻又能馬上融於口中。瑪瑞河鹽味道溫和，帶有一絲甜味,味道細緻出色，卻又不會搶走食材本身的味道。有別於市面上的食鹽，礦物質多流失殆盡，瑪瑞河鹽含有豐富礦物質，且不含添加物及防腐劑。

⚙️ 來源

瑪瑞河鹽來自澳洲瑪瑞蓬令盆地的古老地下水層，含有豐富的礦物質，這正是瑪瑞河鹽帶有粉紅色澤、味道與質地都非常細緻的原因。

瑪瑞河鹽

MURRY RIVER SALT



不同於一般的鹽，質地爽脆卻又能馬上融於口中。瑪瑞河鹽味道溫和，帶有一絲甜味，味道細緻出色，卻又不會搶走食材本身的味道。有別於市面上的食鹽，礦物質多流失殆盡，瑪瑞河鹽含有豐富礦物質，且不含添加物及防腐劑。瑪瑞河鹽來自澳洲瑪瑞達利盆地的古老地下水層，含有豐富的礦物質，這正是瑪瑞河鹽帶有粉紅色澤、味道與質地都非常細緻的原因。



獲獎無數



2016布魯塞爾ITQi
頂級美味獎章二顆星



2018皇家雪梨大賽金牌



2017布魯塞爾ITQi
頂級美味獎章二顆星



2019澳洲食品大賽銀牌



2019皇家雪梨大賽銀牌



《Cory Campbell — 墨爾本VuedeMonde主廚》

瑪瑞河鹽的細緻風味能輕鬆為菜餚畫龍點睛，其質地更為絕妙，爽脆卻又能馬上融於口中。產自於澳洲的世界級產品，同時兼顧環境保護的理念，跟我們選購食材的出發點一樣！

《Neil Perry — 雪梨Rockpool On Geore主廚》

瑪瑞河鹽的純淨質地與風味正是我愛上它的原因！他們的鹽保留豐富的鎂、鈣及其他天然礦物質，且沒有添加物或防腐劑。若說到我會怎麼吃或推薦食材給顧客，我絕對不會錯過瑪瑞河鹽。

《Stefano de Pieri — 米爾杜拉Stefano's餐廳》

不同於一般的鹽，瑪瑞河鹽味道溫和，帶有一絲甜味，一點也不會蓋過食物本身的味道，可說是我所吃過最棒的鹽！

《Matt Preston — 美食評論家、電視節目主持人》

在十年前第一次發現瑪瑞河鹽後，它就成了我的最愛，我也不斷書寫關於它的故事。瑪瑞河鹽是澳洲獨特的產品，不僅放在桌上好看，更名為每道菜添加爽脆的口感與滋味，無疑是廚師及美食家的最愛。只要簡單撒上菜餚即可，這可是一般鹽巴做不到的！正如Basques所說，鹽就如人們的魚子醬，而一盒放在爐邊的粉紅河鹽，就是最平價的奢華享受。



營養標示

TAPICAL ANALYSIS

Chloride(Cl)	60.3%
Sodium(Na)	39.1%
Magnesium(Mg)	860ppm
Sulphate(SO4)	3440ppm
Calcium(Ca)	515ppm
Potassium(K)	128ppm
Iron(Fe)	23ppm
Iodine(I)	5ppm

鈣

鉀

鐵

鎂

碘



2000年，製鹽公司——瑪瑞河鹽(Murray River Salt)開始生產瑪瑞河粉紅鹽片，地點正位於Mourquoung盆地，距新南威爾士州米爾杜拉西北13公里。其水源來自古老內陸海域，在流經多處溝渠後，才抵達盆地，在夏天經太陽照射後才逐漸形成結晶池。而粉紅鹽片正取自此處，並於附近的加工廠清洗、乾燥及包裝。

該地的合水層有豐富的礦物質，賦予鹽片獨特的粉紅色澤及柔和的風味，更值得注意的是，有別於市面上的食鹽，礦物質多流失殆盡，瑪瑞河鹽含有許多有益的礦物質如鎂及鈣，而且不含添加物或防腐劑。

瑪瑞河鹽製造商充分利用富含充滿礦物質的鹽水，而此鹽水來自瑪瑞達利益地的地下合水層。澳洲東南方的食品製造業視瑪瑞河為珍貴的來源。

瑪瑞河鹽片早已獲得許多澳洲美食家及頂級廚師的青睞，近年來更是風靡全球！像是來自丹麥餐廳Noma的世界知名廚師Rene Redzepi就曾說過瑪瑞河鹽片的品質非常卓越。

在過去的十年中，瑪瑞河鹽片頂級的風味使之獲獎無數，因此已經成為世界知名的澳洲產品。瑪瑞河鹽毫無疑問是為每道菜畫龍點睛的最佳選擇！



AWARD WINNING

TASTE

MURRY RIVER SALT