



< retour

*Epicerie*

# Sel de céleri



Aimez-vous cet ingrédient ?

IMPRIMER [1]

TÉLÉCHARGER [2]

À PROPOS DE

## CARACTÉRISTIQUES

**Saisonnalité :**



**Type :** Sel

Le sel de céleri est réalisé à partir des graines des fleurs du céleri-branche qui auront été séchées puis broyées. Elles sont ensuite salées.

Le sel de céleri peut très bien remplacer le sel de table de base, il est moins parfumé, mais pour ceux qui souhaitent diminuer leur consommation de sel, il sera parfait.

# COMMENT CHOISIR ?

Le sel de céleri est produit à partir des graines des fleurs de céleri-branche que l'on a séchées et réduites en poudre.

# COMMENT CONSERVER ?

Se congèle : oui

Le sel de céleri se conserve dans un endroit sec. Conserver donc le sel à l'abri de l'air et de l'humidité. Mettre quelques grains de riz cru dans la salière empêche la formation de grumeaux car le riz absorbe l'humidité.

# VALEURS NUTRITIVES (pour 100g\*)

calories	protéines	glucide	lipide	magnesium
41 kcal	1,80 g	3,00 g	2,50 g	46,80 mg
calcium	sodium	acides gras saturés	phosphore	sucre
188,70 mg	35 206,00 mg	0,22 g	57,10 mg	0,10 g
fibre	cuivre	zinc	fer	manganèse
1,20 g	0,31 mg	0,77 mg	4,70 mg	0,86 mg
vitamin B1				
0,03 mg				

[Afficher plus](#)

\* Source de données : AFSSA

## Bloody mary de ernest hemingway [3]

[En savoir plus \[3\]](#)

### Liens

[1] <https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/15676>

[2] <https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/15676>

[3] <https://www.qooq.com/recipes/bloody-mary-de-ernest-hemingway>