



LES TERRES BLANCHES®

COLLECTION 2024





COLLECTION FROM FRANCE



The « 6 Senses » collection comprises the finest artisanal sea salt flakes from France.

With this collection, Les Terres Blanches has re - imagined a range of modern premium sea salt flakes. The range is presented in beautiful custom - made ceramic jars created to enhance the uniqueness of the product. Our sea salt flakes are collected by craftsmen who employ traditional techniques to harvest the salt by hand.

Our priority is to create high - quality artisanal products, while keeping strong eco - responsible values.





OUR NEW CRUSH

« Fleur de sel de Camargue » in a new pink color Edition

During a beautiful weekend in the region of Camargue I wanted to highlight this magnificent sea salt flakes by creating a jar with a very special color inspired by the history of the salt marshes.

The salt marshes of the Camargue are magnificent with their landscapes changing with the light and are beautiful and impressive with their pink color. They get it from a certain algae called *Danaliella salina*. It is thus by eating these algae that the pink flamingos which are born white or gray become pink as they grow.

Sonia, founder and designer of the collection



2 SIZES AVAILABLE



HAND HARVEST BY PASSIONATE ARTISANS





80g



100g

SEA SAL FLAKES FROM CAMARGUE



80g



100g

SEA SAL FLAKES FROM ILE DE RÉ



80g



100g

SEA SAL FLAKES FROM NOIRMOUTIER



80g



100g

SEA SAL FLAKES FROM GUÉRANDE



Set of 20 spoons
“Natural”



Set of 20 spoons
“Natural / black handle ”



GIFT BAGS with window Pack of 10 Bags

SPOONS FOR SALT AND SPICES



SPOONS TO SELL WITH OUR SEA SALT FLAKES AND FOR ALL YOUR OTHER SPICES



SET OF 20 SPOONS
"NATURAL"
Length 12 cm



SET OF 20 SPOONS
'NATURAL with Black handle"
Length 12 cm



LES TERRES BLANCHES

FLEUR DE SEL
NOIRMOUTIER

WORLD COLLECTION



GET INSPIRED AND COOK WITH PASSION

A journey of taste to Sicily, Greece, Italy, Portugal and Morocco.

This curated range of hand-harvested sea salt flakes allows gourmet lovers to savor delicious cuisine, while exploring the flavors of the world.

Inspired by the talent of the local artisan producers, this is a collection full of colors and is designed to celebrate the natural beauty of each country of origin.

SICILY / ITALY

• NEW •
Collection



SEA SALT FLAKES SICILY
80g



SEA SALT FLAKES ITALY
80g

PORTUGAL



SEA SALT FLAKES ALGARVE
80g



SEA SALT FLAKES AVEIRO
80g

GREECE

• NEW •
Collection



SEA SALT FLAKES GRECE
80g

MOROCCO



SEA SALT FLAKES MARRAKECH
MOUNTAINS OF ATLAS
80g

FIOR DI SALE SICILIA



Our FIOR DI SALE SICILIA is launched this year with a new design. Inspired by the beautiful island of Sicilia and its beautiful traditional yellow ceramics. Yellow is the color that represents the best this vibrant island.

This 100% natural sea salt flakes are harvested on the coast of the city of Trapani. Trapani Sicilian sea salt flakes comes from the famous “Salt Road” in Sicily and is handcrafted from traditional salt pans dating back to Roman times.

The crystals are unique and are often compared to diamonds because of the very shiny and white aspect.



FIOR DE SEL GRÈCE



We launch this year our new SEA SALT FLAKES FROM GREECE in a beautiful blue jar.

Blue and white are the iconic colors of the Greek islands. Blue was initially chosen for practical reasons because it was the cheapest paint color available to fishermen and sailors, so they painted all doors and shutters in Greece in blue.

This 100% natural sea salt flakes are harvested in the region of Messolonghi in Greece.

SUBLIME BLENDS COLLECTION



This collection offers an extraordinary culinary journey respecting the identity and heritage of each country where the sea salt is harvested.



For the Truffle collection I wanted to create a new design for the labels. I was inspired by a walk in an imaginary forest in search of tasty truffles and encounters with animals who guide me to find my way.

Sonia, founder and designer of the collection



LES TERRES BLANCHES®
FIOR DI SALE
& LIMONE
SICILIA



FRANCE

SALT FROM NOIRMOUTIER
&
BLACK TRUFFLES FROM PÉRIGORD

60g



SICILY/ITALY

SALT FROM SICILY
&
SUMMER TRUFFLES FROM ITALY

60g



SICILY

SALT FROM SICILY
&
100% Natural lemon from SICILY

60g





LES TERRES BLANCHES
FLEUR DE SEL
CAMARGUE

LABEL GREAT TASTE

Our collection of premium sea salt flakes was awarded the “GREAT TASTE” label for 3 years in a row so have now also the label “GREAT TASTE PRODUCER”







THEY TRUST US

LA GRANDE
EPICERIE PARIS

Galerias
Lafayette
LE GOURMET

EPICERIE & RESTAURANTS
PRINTEMPS DU GOÛT
44 BOULEVARD HAUSMANN
75009 PARIS

Harrods

Et Cote Ingles

Lagardère

PARIS AÉROPORT

AÉROPORTS
DE LA COTE D'AZUR

LYON
AÉROPORT



À table

Sel de l'Himalaya, fleur de sel, sel bleu...

Ça vaut quoi ces sels fantaisie ?

Blanc

Incredyble mais vrai, on peut faire de la fleur de sel dans les montagnes. Celle-ci provient de marais salants creusés dans l'Atlas. À réserver aux produits et aux plats les plus raffinés.

Fleur de sel de Marocchi, Les Terres Blanches, 70 g, 14 €.

Rose

La jolie couleur de ce sel, extrait de roches à l'abri de toute pollution à l'est du Pakistan, est due à la présence de fer. Sa saveur réveille les poissons blancs. Sel rose de l'Himalaya, Eric Bur, 100 g, 2,20 €.

Bleu

Ce sel extrait des montagnes situées au nord de l'Iran affiche de beaux reflets bleutés qui sont dus à la présence d'un minéral de potassium appelé « sylvinite ». Croquant, il se marie bien aux légumes sautés. Sel bleu de Perse, Le Comptoir de Matilde, 50 g, 9,90 €.

Rouge

Issu d'une île hawaïenne, ce sel est mélangé à de l'argile volcanique qui lui apporte de la couleur et une saveur de noisette. Parfait sur un blanc de volaille. Sel rouge d'Hawaï, Sainte Lucie, 85 g, 5,99 €.

Fumé

Ce sel provenant de l'ouest des États Unis est fumé au bois d'aulne rouge, un savoir-faire des Indiens salish. Avec du beurre pomme, il est exquis sur des pommes de terre. Sel fumé des Salish, Terre Exotique, 80 g, 5,60 €.

Le bon mariage : avec les ailerons de poulet.
La petite touche en plus : on sert le tout avec des frites maison et de la sauce barbecue. Ce sont les enfants qui vont être heureux !

10/ THAÏE, À LA SAUCE SRIRACHA !

Le mélange : on peut acheter la sauce sriracha dans le commerce (c'est la fameuse bouteille rouge avec le bouchon vert !) ou la faire soi-même avec des piments (émincés et épépinés), des poivrons (en morceaux et sans la peau), du vinaigre de riz, du miel, de la sauce nuoc-mâm et de l'ail. On mixe le tout et on fait chauffer à feu doux.
Mais aussi... on peut remplacer le vinaigre de riz par du vinaigre de cidre et le miel par de la cassonade.
Le bon mariage : le poulet sous toutes ses formes.
La petite touche en plus : servir avec du citron vert et de la coriandre ciselée.



SHOPPING

ON A REPÉRÉ...

FLEUR DE SEL DE L'ALGARVE

La fleur de sel, qui se forme à la surface des marais salants, est délicate et délicieuse. Le top pour sublimer nos aliments marinés au moment de servir. Celle-ci vient tout droit du Portugal. Fleur de sel de l'Algarve, 15 € (70 g), Les Terres Blanches.



VÉRITABLE BALSAMIQUE

Après ses huiles d'olive délicates, Le Moulin de mon Père s'essaye au vinaigre balsamique avec réussite. Il est bio et fabriqué à Modène à partir de moût de raisin, comme le veut la recette traditionnelle. Vinaigre balsamique de Modène IGP, 4,20 € (25 cl), Le Moulin de mon Père. En GMS au rayon bio.



Un moulin à piment

Certes, les tresses de piments séchés décorent la cuisine, mais on peut aussi les utiliser pour relever nos marinades. La solution, pour bien les réduire en poudre ? Investir dans un moulin spécial piments séchés. Moulin à piment, 29,95 €, Microplane.





ORDERS / BECOME A DISTRIBUTOR

Rebecca PUCCIA sales@les-terres-blanches.fr
Tel / WhatsApp: 0033 (0)6 33 63 62 20 speaking English, French / Italian

GENERAL INQUIRIES / PRESS

Sonia FANGER direction@les-terres-blanches.fr
Tel / WhatsApp: 0033 (0)6 75 99 59 35 speaking English, French / German

 [les_terres_blanches](https://www.instagram.com/les_terres_blanches)

www.les-terres-blanches.fr