

อัตลักษณ์เกลือทะเลเพชรบุรี

เกลือที่ผลิตจากน้ำทะเลในพื้นที่จังหวัดเพชรบุรี มีกระบวนการผลิตตามธรรมชาติและคุณสมบัติเฉพาะตัว

แหล่งกำเนิดเฉพาะ



ผลิตจากน้ำทะเลในพื้นที่
จังหวัดเพชรบุรีเท่านั้น

กระบวนการธรรมชาติ



อาศัยการระเหยของน้ำทะเล
ด้วยแสงแดดและกระแสลม

กายภาพโดดเด่น

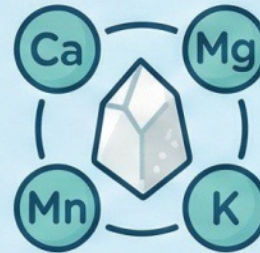


ผลึกเฉพาะตัว สีขาวขุ่น/ปนเทา
ความชื้นสูง ละลายเร็ว



รสชาติเอกลักษณ์

รสเค็มปนหวาน
ไม่เค็มจัด กลมกล่อม



องค์ประกอบคุณค่า

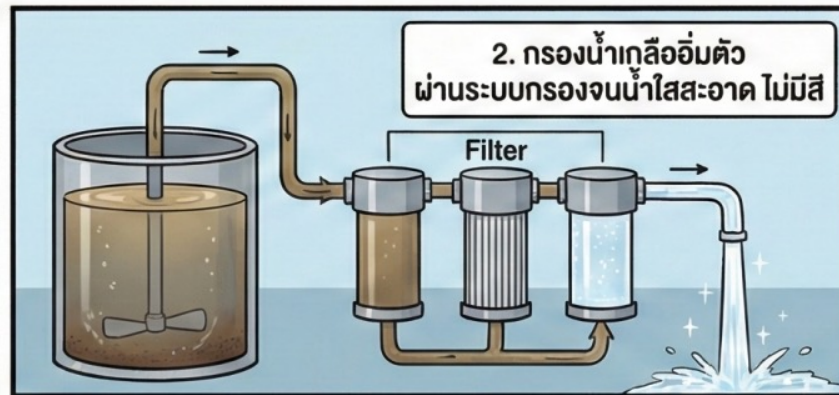
อุดมไปด้วยแร่ธาตุหลายชนิด

คำแนะนำ: สนับสนุนและร่วมสืบสานภูมิปัญญาเกลือทะเลเพชรบุรี มรดกอันทรงคุณค่าของท้องถิ่น

กำเนิด "เพชร" แห่งท้องทะเล (เกลือสมุทรเพชรบุรี)



ปฏิกิริยาเกลือเพชรฯ สู่เลอค่าด้วยนวัตกรรม



จากภูมิปัญญาสู่ห้องแล็บ: การกักตุนรหัสความเค็ม



เมนูเด็ดจากเกลือเพชรฯ: ผงปรุงรสสูตรเซฟกระทะเลลึก!



คุ้มค่าทุกเม็ด: เปลี่ยนน้ำตะกอน เป็นน้ำทะเลเทียม!



กรอบนอกนุ่มใน: ขนมห้างเกลือสะอาด สูตรลับความอร่อย!



ผ่อนคลายสไตล์ธรรมชาติ: เทียนหอมเลมอนเกลียว สูตรลับกระจายกลิ่น!

