

Des Vikings au vingt-et-unième siècle, des campements primitifs aux tables les plus modernes, la pierre ollaire a su partager au fil du temps ses qualités extraordinaires. Extraite à Handöl depuis le 16^{ème} siècle, cette pierre 100% naturelle absorbe puis restitue lentement le froid ou la chaleur. Véritable atout dans une cuisine, les Suédois l'ont tout naturellement adoptée parmi les ustensiles de leur vie quotidienne. Pour vous et avec vous, **Täljsten** s'inscrit dans cette longue tradition culinaire, la développe et la perpétue.



A travers ses créations en pierre ollaire, 100% naturelle, **Täljsten** se fait l'ambassadeur d'une authentique originalité : laissez s'exprimer les saveurs véritables de vos mets et spiritueux. Depuis l'invention des pierres à whisky jusqu'à aujourd'hui, l'ensemble de la gamme **Täljsten** propose de réels outils de préparation et de dégustation, conçus et fabriqués en **Suède**.

