



Escamas de Sal Chipre: Suave y esponjosa, con un sabor suave, esta versátil sal marina gourmet del mediterráneo es ideal para conicar, hornear y como guarnición.

Flor de Sal Delta de l'Ebre: Esta delicada sal se cosecha a mano todos los días siguiendo métodos tradicionales en el Parque Natural del Delta del Ebro (Reserva Biosfera). Ideal para sazonar todo tipo de alimentos.

Sal Azul Persia: Sal con un intenso sabor inicial, se transforma rápidamente en un retrogusto suave. Rica en minerales y oligoelementos. Delicioso en postres y carnes blancas.

Sal Rosa Himalaya: Sal completamente natural, creada hace unos 250 millones de años, contiene valiosos nutrientes y tiene un efecto purificador. Ideal para carnes, pescados y vegetales.

Sal Roja Alaea Molokai: Sal de mar no procesada rica en minerales y hierro, de sabor meloso, combina bien con todo tipo de platos, sopas y estofados.

Sal Perla Negra Molokai: Sal de mar infundada con carbón activado añade profundidad y complejidad a las más delicadas creaciones culinarias. Excelente con pescado, mariscos, carne y verduras.

Azúcar de palma Camboya: Azúcar biológico con un buen equilibrio de sacarosa y fructosa, no contiene glucosa. Utilizado por sibaritas en la cocina y en los postres.



Pimienta negra Kampot: Con un sabor intenso que se construye lentamente, revela aromas florales, a eucalipto y a menta. Sublime en ensaladas, pasta y carne.

Pimienta Roja Kampot: Menos picante que la pimienta negra, esta pimienta ofrece un aroma potente y afrutado, con notas dulces de frutos rojos y miel. Sublime en carnes, pescados y postres.

Pimienta Blanca Kampot: Con un potente bouquet y aromas delicados, su intenso y picante sabor esconde toques de hierbas frescas y lima. Fabuloso en pescados, ensaladas y verduras y postres.



Azafrán Negin Persia: Negin (joya en farsi) destaca por sus largos y gruesos estigmas de color rojo profundo, convirtiéndolo en el azafrán más lujoso del mundo.

Azafrán Sargol Persia: Sargol es un azafrán premium completamente rojo de Persia con rica tonalidad e intenso aroma. Una especia con propiedades medicinales y muy aromática, ideal en muchas recetas.

Azafrán en Hebras Mediterráneo: Azafrán 100% puro de Categoría I Superior, con un único y seductor sabor, aroma y color, sublima una amplia gama de platos

Azafrán Molido Persia: Sargol es un azafrán premium completamente rojo de Persia con rica tonalidad e intenso aroma. Una especia con propiedades medicinales y muy aromática, ideal en muchas recetas.