



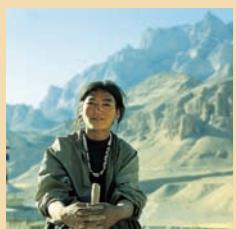
**Sal rosa del Himalaya**

**L' HIMALAYEN®**

"En mi cocina, en mis platos, en el momento que descubrí la maravillosa sal rosa L'Himalayen, nunca he dejado de utilizarla. Es el broche final junto con el aceite de oliva y mis flores en mis platos y la llevo a conocer por todos los países del mundo que solicitan mis servicios gastronómicos."



La internacionalmente conocida chef, **Montse Estruch**, del Restaurante **El Cingle** en Vacarisses.  
[www.elcingle.es](http://www.elcingle.es)



 **COMPTOIRS & COMPAGNIES**

Importador de sabores  
**INNOVACIONES OSONA, SL.**  
Puigpardines, 29  
08560 - MANLEU  
Tel/Fax 93 851 42 25  
salnatur@salnatur.com  
www.salnatur.com

Las acuarelas y los dibujos que han servido para ilustrar este cuaderno son obra de la arquitecta Tatiana Chafcouloff. Sus obras expresan con toda sensibilidad y dulzura esas tierras y pueblos lejanos que le cautivaron durante sus viajes realizados en su infancia.



Fotografías Rémi Duflos

**CUADERNO DE RUTA**

**L' HIMALAYEN®**  
*Sal rosa del Himalaya*

**L'HIMALAYEN ha viajado desde las estribaciones del Himalaya hasta su mesa.**



Imagine un mar en la época de los dinosaurios. Imagine la sal asentándose en su pureza original.

La sal rosa L'HIMALAYEN es una sal marina fósil que se formó en la era secundaria hace más de 200 millones de años.



**Imagine lo inimaginable, esta preciada sal llegando hasta nosotros...**





## Ni yodada, ni refinada, sin aditivos, L'Himalayen® es una sal totalmente pura.

Naturalmente rica en minerales y oligoelementos. Su color pincelado de rosa prueba su contenido en hierro debido a las infiltraciones del magma en la era terciaria.

Su delicado y sutil sabor crujiente y su peculiar granulometría son la delicia de los platos al realzar el sabor de los alimentos crudos o cocinados.

L'HIMALAYEN se presenta en 3 formatos:

- Bote de 250 grs de sal fina
- Molinillo de sal rosa 95 grs
- Paquete de sal rosa gruesa 500 grs

## ESPRIT de sabores

L'Himalayen, sal rosa del Himalaya, se abre hacia nuevos horizontes y se enriquece con especies, hierbas y condimentos de **cultivo ecológico**.

Con la gama Esprit de Sabores, descubrir la personalidad de cada mezcla es el mayor regalo para sus papillas. El toque secreto para condimentar y sazonar platos y salsas en un solo gesto.

### ESPRIT du feu



Aporta un toque picante a sus platos y encanta los paladares amantes de las sensaciones fuertes.

### ESPRIT d'été



Esprit de verano es una mezcla perfecta para condimentar ensaladas y platos fríos. Con ajo, chalote, cilantro, anís y tomillo. Aporta personalidad a las salsas vinagretas.

### ESPRIT d'Orient



Delicias de Oriente concentradas en un molinillo! Una mezcla de curry, cilantro, comino, anís, cardamomo, jengibre, flor de nuez moscada, clavo y canela. Un toque exótico a sus platos de cordero, pato, arroz. Especial para sazonar los tajines.

### ESPRIT de Provence



Ideal para verduras marinadas, pastas y carnes a la brasa. Una mezcla de sal rosa y sabores tradicionales del Mediterráneo. Tomillo, ajedrea, romero, orégano, mejorana, hisopo. Una completa fiesta gastronómica.

### ESPRIT du midi



Muy utilizado en la cocina mediterránea, el ajo es el ingrediente escogido para el molinillo Esprit du midi por su sabor y por sus importantes propiedades antioxidantes. Ideal para acompañar carnes, pescados, ensaladas y salsas.

### Pimienta 5 estaciones



La Piper Longum crece en estado salvaje en las estribaciones del Himalaya. Apreciada por su peculiar sabor y su aroma parecido al de la canela y el cilantro. Combina muy bien con las otras cuatro pimientas: la verde, más afrutada; la blanca, más picante; la negra muy aromática y la baya rosa, dulce. Todas de **cultivo ecológico**.