



La sal piramidal de Chipre es una perfección de la naturaleza desde un punto de vista geométrico. Procedente de las costas del Mediterráneo, es una sal de gran calidad, no refinada, sin aditivos ni antiaglomerantes.

## Una sal piramidal ?!

El **capricho de la naturaleza** necesita una **salinidad** del agua y unas **condiciones de evaporación extremadamente precisas** para llevar a cabo su obra maestra y ofrecer estos **elegantes cristales en forma de pirámide**



Gracias a un **brillante trabajo de observación** y una **acertada interpretación** de la naturaleza, el hombre ha conseguido reproducir estas condiciones **ideales**. Los cristales se forman **progresivamente** para tomar finalmente esta forma piramidal de una **ligereza sorprendente**.

## En la cocina...

Su **textura ligera** y su **sabor fresco** subliman los platos de la **cocina Mediterránea** tales como **carnes y pescados asados o marinados, brochetas o ensaladas y verduras crujientes**. De un blanco puro, la sal piramidal de Chipre presenta un **sabor suave y delicado** característico de las sales mediterráneas.



Bote sal piramidal de Chipre 75 grs "al limón", "natural" y ahumada"



**INNOVACIONES OSONA, SL.**

Tel/Fax 93 851 42 25 - [www.salmatur.com](http://www.salmatur.com) - e-mail: [salmatur@salmatur.com](mailto:salmatur@salmatur.com)

# Sal Negra de Hawái

Recogida en la Isla de Molokai

## SAL NEGRA DE HAWAI



La sal roja de Hawái proviene de una de las aguas más puras del mundo y de la arcilla volcánica sagrada Alaea, manteniendo así los **beneficios del agua y de la tierra.**

Respetando la más pura **tradición hawaiana**, los **cristales de sal** se mezclan con la **arcilla volcánica Alaea** que contiene el agua dulce que desciende de las pendientes de los volcanes durante la estación de lluvias. Esto le otorga un singular color rojo ladrillo y un sabor muy fino.

### En la cocina.....

La arcilla aporta a la sal roja de Hawái un **sabor sutil, suave y sedoso.**

Ideal para acompañar **pescados al horno y carne de cerdo**, aportándoles suavidad, equilibrio, sabor... **Y color!!!**



## SAL ROJA DE HAWAI



La sal negra de Hawái proviene de una de las aguas más puras del mundo y de rocas volcánicas ricas en carbón activo.

**Las rocas de lava negra** se añaden al agua de los estanques para que los cristales de sal se impregnen del **carbón activo** que contiene la lava.

Una **sal negra** naturalmente rica en **minerales y oligoelementos**. Excelente para el conjunto del sistema digestivo y **poderoso antitóxico**, son todos los **beneficios del carbón** que se encuentran en la sal negra de Hawái.

### En la cocina.....

Su fino y equilibrado sabor a avellana, asociado a su **extraordinario color** y su sedosa textura, le otorgan un **triunfo incomparable** en la cocina.

Utilizado como flor de sal en los platos de **pescado y carnes a la plancha**, es también perfecto para sazonar **verduras y ensaladas.**

Excelente para aderezar los platos de **sushi** y darles un toque original.

[www.salnatur.com](http://www.salnatur.com)

**Sal Roja de Hawái**  
Recogida en la Isla de Molokai

