



ALÁNDALUS CLUB

- gourmet selection -

La excelencia en la Sal Virgen Ecológica

Parque Natural de la Bahía de Cádiz



www.alandalusclub.com

exportalandalusclub.com

+34 956 10 53 93 / +34 635 280 916



San Vicente

La Historia



ALÁNDALUS CLUB

- gourmet selection -

En 2011 se reconoce “por fin” a la sal virgen marina, con menor contenido en cloruro sódico y mayor en micro y oligoelementos naturales (Mg, K, I, Ca, etc....). Se produce exclusivamente en las salinas tradicionales con artes no industriales.

Esta sal marina, contribuye con enormes beneficios ambientales a los espacios naturales donde se produce.

Se definen así dos tipos de sal marina:

- **Sal Marina Virgen:** Es la sal procedente de la evaporación natural de agua del mar, lavada solo con el mismo agua que la produce.
- **Flor de Sal:** la capa flotante de sal cristalizada en la superficie en los atardeceres de verano

Ambas deben ser obtenidas exclusivamente por la acción del sol y del viento, recogidas a mano sin la adición de ningún ingrediente artificial. Son sales menos saladas, más sabrosas y más saludables que las sales de mina (incluida la del Himalaya) o que las marinas industriales. Son solo comparables a la sal gris francesa o a la sal “tal cual” portuguesa.

En **Salinas San Vicente** además han logrado certificarlas como “**ecológicas**”, siendo así la primera colección de Sal Virgen que logra este reconocimiento

Flor de Sal



ALÁNDALUS CLUB

- gourmet selection -

La flor de sal es una finísima y delgada capa de sal que se produce en la superficie del mar en temporadas de cristalización de las salinas debido a los cambios bruscos de temperatura. Se origina principalmente en el Océano Atlántico y el Mar mediterráneo. Al ser un producto tan frágil y delicado esta se recoge con los métodos tradicionales y artesanales, a través de una malla atada a una pértica, como desde la época de los romanos lo llevan haciendo en la bahía de Cádiz.

Es un tipo de sal que presenta un toque menos salado al de la sal convencional. Tiene un sabor más suave y es más fácil de integrar en las comidas. La mayor diferencia con respecto a la sal refinada es que esta tiene todos los oligoelementos naturales y una gran cantidad de yodo lo que la convierte en un elemento ideal para utilizar en comidas sanas y ecológicas.



Flor de Sal

Alándalus Club



ALÁNDALUS CLUB

- gourmet selection -

En Alándalus Club disponemos de la mejor Flor de Sal de la Bahía de Cádiz. Una sal que se convertirá en indispensable en tu día a día, que nos ayudará a mejorar el sabor, el gusto y sobre todo convertirá cualquier plato en uno mucho más saludable.

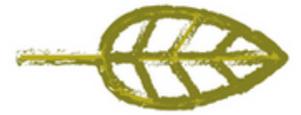
Una sal de un blanco puro, aunque a veces también se puede presentar en tonos grisáceos o rosáceos, cosechada de la manera tradicional, sin tratamientos químicos, sin apelmazantes.

Nuestra Flor de Sal está compuesta por un 0,06% de calcio 1,86% de magnesio, 34,11% de sodio, 0,64% de potasio y el resto de cloruros.



Precio

EXW



ALÁNDALUS CLUB

- gourmet selection -

Si desea más información o realizar un pedido, solo tiene que llamarnos o mandarnos un correo a la dirección o números que se indican abajo. Le atenderemos encantados.

Y como siempre, miramos por ti
y por los tuyos.



ALÁNDALUS CLUB

www.alandalusclub.com

export@alandalusclub.com

+34 956 10 53 93 / +34 635 280 916

