

FLOR DE SAL

a. Contenido neto: 125 g

b. Peso total: 170 g. por pieza y 1,140 g. la caja con 6 piezas.

c. Dimensiones: Envase de cartón cilíndrico de 7.5 cm de radio x 6.8 cm de alto.

d. Uso recomendado: Es ideal para sazonar ensaladas, verduras y carnes preparadas a la parrilla. Se recomienda utilizarla posterior a la cocción de los alimentos justo antes de servirse, debido a que suele fusionarse fácilmente con los jugos de los alimentos y con ello confiere el sabor exquisito a los mismos y se aprovechan todos los minerales que contiene. Puede emplearse en cualquier tipo de cocina.

e. Granulometría:

Malla US	Mínimo retenido (%)	Máximo retenido (%)
10		20
40	65	
Pasa 40		15

f. Características organolépticas:

- Color blanco puro o levemente rosa.
- Sabor menos salado que la sal común de cualquier tipo con un sabor exquisito debido a su contenido de cloruros de magnesio y potasio.
- No se apelmaza
- Es suave al paladar y se disuelve con facilidad al sazonar los distintos alimentos.
- Sin olor
- Cristales de forma irregular que se rompen con facilidad con los dedos.

g. Atributos: La Flor de Sal es el condimento preferido por los chefs más reconocidos del mundo; es considerada la joya gourmet de las cocinas en los restaurantes más prestigiosos. La Flor de Sal contiene propiedades que intensifican el sabor de los alimentos debido al contenido de otros minerales adicionales a la sal que la complementan. Por su textura fina especial nunca se endurece, aun sin contener ningún tipo de aditivo o conservador. Es recolectada a mano, de forma artesanal en Las Coloradas de Yucatán, sin pasar por ningún proceso industrial, conservando toda la riqueza del mar. Destaca por sus múltiples beneficios para la salud y su delicado sabor, gracias a su origen proveniente de agua de mar.

T. (999) 196.25.57
contacto@salroche.com

Carretera a Cholul
Tablaje Catastral 23321
Mérida, Yucatán. C.P. 97305