

SAL PARRILLERA

a. Contenido neto: 500 g.

b. Peso total: 510 g. pieza, 5270 g. caja con 10 piezas.

c. Dimensiones: Bolsa Stand up de 20 cm de alto, 13 cm de largo y 6 cm de ancho.

d. Uso recomendado: Para todo tipo de carnes a la parrilla como toque final idea para condimentar carnes blancas y rojas, salsas, sopas y guisos.

e. Características organolépticas:

- Sal con una granulometría especial cuyos cristales oscilan entre 1 y 3 mm.
- Debido al tamaño de los cristales no se produce un sabor salado intenso en los alimentos, sobre todo en carnes y verduras a la parrilla.
- Al provenir del mar, esta sal es rica en magnesio y potasio, minerales esenciales para el metabolismo del cuerpo requiriéndose menos consumo de sodio para darle un sabor exquisito a los alimentos.

f. Atributos: Es una sal de grano rica en minerales que sazona gradualmente a los asados a la parrilla, conservando todo su jugoso sabor.