

FICHA TÉCNICA SALES AROMATIZADAS

FLOR DE SAL

El agua del Atlántico, el fuego del sol, la tierra volcánica y el aire de los alisos son los cuatro elementos, que confluyen para dar vida a blancos y cristalinos pétalos de flor de sal, recolectada con el cuidado y esmero del salinero tradicional. La flor de sal de las SALINAS DE FUENCALIENTE, con su delicado sabor de mar, le da un exquisito gusto a todos sus platos, que sin duda, complace a los paladares más exigentes.

CARACTERÍSTICA	FLOR DE SAL 100 %
Peso NETO	120 g
Ingredientes	Sal Marina Teneguía 100%
Tipo de sal	Flor de sal
Aspecto	Blanco cristalino
Aroma	Olor marino
Paladar	Suave y agradable al paladar
Gastronomía	Suave y agradable al paladar
Alergias/ intolerancias	No contiene



SAL MARINA DE VINO ZEUS NEGRAMOLL (SAL MARINA & VINO ZEUS NEGRAMOLL)

Los mejores productos de tierras volcánicas se han unido para potenciar el sabor de tus platos a través de la SAL VINO ZEUS NEGRAMOLL. Sal marina y vid se fusionan para crear una combinación ideal para acompañar patés, quesos y carnes, especialmente a la parrilla. Perfecta combinación con repostería de chocolate.

CARACTERÍSTICA	SAL DE VINO TENEGUIA ZEUS NEGRAMOLL (BY BODEGAS TENEGUÍA)
Peso	120 g
Ingredientes	Ingredientes: Sal Marina Teneguía y Vino Teneguia Zeus Negramoll
Tipo de sal	Sal gruesa de grano fino, frágil y escamosa.
Aspecto	Atractivo vestido rojo oscuro.
Aroma	Fruta roja confitada y especiada con los pequeños toques cremosos del roble.
Paladar	Expresivo, sabroso, agradable acidez
Gastronomía	Ideal para acompañar foie (paté), quesos, carnes rojas y a la parrilla. Interesante combinación para repostería de chocolate
Alergia/intolerancia	Contiene sulfitos



SAL MARINA DE MOJO (SAL MARINA & SALSA CANARIA)

La tradición canaria acaricia con nostalgia los sabores de antaño. De ahí, que hayamos combinado los ingredientes de la salsa canaria por excelencia con la Sal Marina Teneguía de recolección artesanal. Sal y mojo se mezclan para crear “SAL Y MOJO ROJO”, ideal para carnes rojas, y “SAL Y MOJO VERDE”, para pescados o quesos a la plancha.

CARACTERÍSTICA	SABORES DE CANARIAS	
Peso	2x60g	
Ingredientes	Mojo Rojo: Ingredientes: Sal Marina Teneguía y especias 20 % (pimienta palmera, ajo, comino, pimienta negra)	Mojo Verde: Ingredientes: Sal Marina Teneguía y especias 20 % (Cilantro, Perejil, Ajo, Toque de Limón, Especias)
Tipo de sal	Sal gruesa de grano fino, frágil y escamosa.	
Aspecto	Colores verdes y rojos intensos	
Aroma	Mojos Canarios caseros	
Paladar	El mojo rojo con una pequeña cantidad de pimienta “picona”, lo que le confiere ese típico sabor picante, conocido dentro y fuera de las Islas Canarias	
Gastronomía	Ideal para pescado y carnes. Rojo para carnes rojas y Verdes para pescados	
Alergia/ intolerancia	No contiene	



SAL MARINA LEMON & PEPPER (SAL MARINA & LEMON & PEPPER)

Una propuesta culinaria idónea para dar un toque moderno a los sabores de nuestra cocina más típica. Salinas de Fuencaliente se reinventa con “LEMON & PEPPER” para innovar en nuevos sabores en los paladares que buscan nuevas sensaciones.

Ideal para acompañar pescados y mariscos. Producto versátil que puede emplearse como decoración y condimento en postres, carnes y ensaladas.

CARACTERÍSTICA	SAL LEMON & PEPPER
Peso	120 g
Ingredientes	Ingredientes: Sal Marina Teneguía y especias 20 %(limón, pimienta negra)
Tipo de sal	Sal gruesa de grano fino, frágil y escamosa.
Aspecto	Esferas perfectas y homogéneas que dan la sensación de perlas de limón y pimienta.
Aroma	Cítricos
Paladar	Cítrico y picante. Textura suave y delicada, que inundan el paladar con su intenso sabor al explotar en la boca.
Gastronomía	Es ideal acompañando a pescados y mariscos. Producto versátil que puede emplearse como decoración y condimento en postres, carnes y ensaladas.
Alergia/ intolerancia	No contiene



PACK SALES DEL CHEF

SAL MARINA ALMOGROTE

CARACTERÍSTICA	SAL MARINA ALMOGROTE
Peso	8 g
Ingredientes	Sal marina, Queso curado D.O.Q.P. La Palma, Pimienta roja palmera
Tipo de sal	Sal gruesa de grano fino, frágil y escamosa.
Aspecto	Color naranja intenso
Aroma	Queso curado
Paladar	Sabor a lácteo picante
Gastronomía	Pastas, ensaladas, purés y cremas de verdura y panadería
Alergias/ intolerancias	Lactosa

SAL MARINA CHOCOLATE

CARACTERÍSTICA	SAL MARINA CHOCOLATE
Peso	8 g
Ingredientes	Sal marina, y cacao (10 %)
Tipo de sal	Sal gruesa de grano fino, frágil y escamosa.
Aspecto	Color marrón
Aroma	A cacao
Paladar	Sabor sutil a chocolate
Gastronomía	Gran potenciador de sabor dentro del mundo dulce. Espacial para carnes rojas.
Alergias/ intolerancias	No contiene



SAL MARINA CAFÉ NATURAL

CARACTERÍSTICA	SAL MARINA CAFÉ NATURAL
Peso	8 g
Ingredientes	Sal marina, y cacao (10 %)
Tipo de sal	Sal gruesa de grano fino, frágil y escamosa.
Aspecto	Color marrón
Aroma	Café natural
Paladar	Sabor sutil a café natural
Gastronomía	Chocolatería, heladería, repostería y pastelería
Alergias/ intolerancias	No contiene

SAL MARINA PIMIENTA ROSA

CARACTERÍSTICA	SAL MARINA PIMIENTA ROSA
Peso	8 g
Ingredientes	Sal marina, y pimienta rosa (15 %)
Tipo de sal	Sal gruesa de grano fino, frágil y escamosa.
Aspecto	Perlas de pimienta rosa
Aroma	Pimienta dulce
Paladar	Textura suave y delicada, que inundan el paladar con su intenso sabor al explotar en la boca.
Gastronomía	Chocolatería, heladería, repostería y pastelería
Alergias/ intolerancias	No contiene

SAL MARINA ACEITUNA NEGRA

CARACTERÍSTICA	SAL MARINA ACEITUNA NEGRA
Peso	8 g
Ingredientes	Sal marina, y aceituna negra deshidratada (15 %)
Tipo de sal	Sal gruesa de grano fino, frágil y escamosa.
Aspecto	Sal con pintas negras de aceituna
Aroma	Aceituna negra
Paladar	Sabor aceitoso y amargo
Gastronomía	Ensaladas, sopas y cremas frías y panadería.
Alergias/ intolerancias	No contiene

PACK SALES DEL CHEF



PACK SALES TRADICIONALES



ENVASE PET PERSONALIZADO 20 GR.

