

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

