

Saludable!

Potencia el Sabor Natural de los Alimentos
con el Equilibrio Mineral más Sano
Sala igual! Más uniformemente!

2 pulsaciones son 0,24ml de sal líquida que
corresponden en sabor a una pizca de sal común (±2 gr).

Sal Líquida Natural
de Formentera



SALINES DE
FORMENTERA

Sal Líquida Natural
de Formentera

Saludable!

Potencia el Sabor Natural de los Alimentos
con el Equilibrio Mineral más Sano
Sala igual!

2 pulsaciones son 0,24ml de sal líquida que
corresponden en sabor a una pizca de sal común (±2 gr).



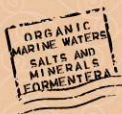
Producto Microfiltrado y
Esterilizado en Frio a -20°C
momento en el que se puede
observar la pureza natural de
las sales marinas de Formentera.

La Sal Líquida de Formentera conserva todos los minerales
y oligoelementos del mar necesarios para restaurar la
energía, el equilibrio mineral y prevenir la acidez.

Ayuda a prevenir un exceso de Sodio en el organismo.

CON TODO EL SABOR NATURAL DE LA SAL MARINA
CONTIENE YODO, CALCIO, MAGNESIO Y POTASIO MARINOS

UNA MANERA SANA DE SALAR CADA DÍA TODO
TIPO DE ALIMENTOS, EN LA COCINA Y EN LA MESA



La Posidonia Oceánica y ses Salines de Formentera
son Parque Natural y Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO.

Saludable!



ORGANIC
MARINE WATERS
SALTS AND
MINERALS
FORMENTERA

Sal Líquida Natural
de Formentera

Potencia el Sabor Natural de los Alimentos
con el Equilibrio Mineral más Sano
Sala igual!

2 pulsaciones son 0,24ml de sal líquida que
corresponden en sabor a una pizca de sal común (±2 gr).



Saludable!

Sal líquida (formato)

Este práctico formato de spray (dosificador) está pensado para que su aplicación sea cómoda (simplemente presionando el vaporizador), limpia (ya que no hay contacto directo con la sal) y homogénea ya que la nube etérea de sal líquida impregna uniformemente los alimentos. Se presenta en dos formatos, el de 250ml para la mesa y el de 400ml para la cocina.

Sal líquida como rectificador

Rectificar como término culinario se entiende como poner a punto de sal, espesor y condimento de una preparación. La acción de rectificar un plato es llevada a cabo por los cocineros justo antes de sacar un plato al comensal teniendo en cuenta los criterios citados en la misma definición. En el caso de la sal líquida, su función obvia es la de potenciador del sabor. Su uso doméstico es el mismo que el profesional con la ventaja de que cada uno rectifica el plato a su gusto (punto de sal).



La sal líquida utilizada en las técnicas de cocción

Entendemos que las técnicas de cocción son el modo en que intervine el calor en la acción de cocinar cualquier tipo de alimento, siendo las frituras, los guisos, los asados, tanto al horno o a la parrilla y los hervidos, algunos de los procesos de cocción más comunes en nuestra cultura gastronómica.

La sal líquida que por sus características, su uso pudiera parecer diferente del uso de la sal común que todo conocemos, aún así, su uso es el mismo, pero cabe destacar que en algunas de las técnicas de cocción, la sal líquida no ejerce la misma función que la sal común: dos ejemplos son el caso del hervido y el guisado, ya que en ambos procesos de cocción intervienen líquidos (agua, caldo, vino, etc.), por lo tanto, la sal líquida pierde sustanciabilidad al ser en sí misma un líquido interactuando con otro líquido. De este modo lo mejor es usar la sal común como rectificador, es decir una vez terminada la elaboración,

condimentar el plato al punto de sal que cada uno considere.

En el caso de las frituras utilizaremos la sal líquida en primer lugar como sazonador (impregnando todos los alimentos con esta sal mediante el pulverizador) antes de freír los alimentos y en segundo lugar, como rectificador una vez finalizada la elaboración poniéndola al punto de sal que cada uno considere.

Cocinando los alimentos tanto al horno como a la parrilla, el uso de la sal líquida funciona igual que en el proceso anterior, es decir usada antes o después de finalizar la elaboración.

Observación: Para un mejor resultado.

Es recomendable poner la sal líquida antes que el aliño. Por ejemplo: la sal antes que el aceite, vinagreta, salsa o emulsión. Aplicable a cualquier elaboración.

Verónica Tur Ribas
Especialista en cocina y alimentación
Muestra Gastronómica de Formentera 2009

La sal líquida en la cocina

La sal líquida tiene un práctico sistema de spray (vaporizador), que permite impregnar de forma homogénea los alimentos, favoreciendo la rápida absorción de la sal en ellos. Es ideal para platos fríos como pueden ser: las ensaladas (de pasta, arroz, verduras, legumbres, etc.) independientemente de los ingredientes o elementos que la compongan. También para carpaccios, tartares, crudités u otros entrantes. De la misma forma, también es ideal con tubérculos: patatas, boniatos, etc. Verduras, ya sean: hervidas, fritas, al vapor,

asadas, en puré. Para carnes y pescados, ya sean: a la brasa, plancha o fritos.

Las elaboraciones en las que la sal líquida pudiera no resultar tan efectiva sería en las sopas, caldos, consomés, arroces caldosos, potajes, en general, todas aquellas que tengan contenido líquido al comerlas. En realidad la sal líquida se puede utilizar en cualquier elaboración igual que la sal común, pero hay que señalar que son en las elaboraciones citadas donde la sal líquida cobra mayor protagonismo.



© FORMENTERA REPORT

Sala igual!
Sal Líquida Natural
de Formentera

ORGANIC
MARINE WATERS
SALTS AND
MINERALS
FORMENTERA