



Salines de Formentera, S.L. presentará oficialmente su primer producto para consumo doméstico, de restauración y gourmet, la **Sal Líquida Natural de Formentera** el próximo Miércoles 17 de Junio a las 19:00 horas en es *Moli de Sal* en Formentera.

Salines de Formentera, S.L. a través de sus promotores, Salinera Española, S.A., Ibifor, S.A. y David Calzada Pous desde 1996 han recorrido un largo camino de estudio de las propiedades naturales de las sales que se pueden recoger en Ses Salines de Formentera dirigiendo sus esfuerzos en promover una **cultura de la sal saludable** a toda la población. Calidades de la sal que se encuentran en Formentera al nivel más alto debido principalmente a la potente filtración, oxigenación y mineralización que ofrece el agua de mar, y a la vez también recibe, de la reserva más importante de *Posidonia Oceánica* del planeta que habita alrededor de ses Salines de Formentera.

Se trata pués de aguas marinas posidónicas, es decir aguas vivas, en cuanto a que su valor orgánico y de biodisponibilidad de los minerales y oligoelementos que contienen para el cuerpo humano es hasta diez veces superior al de otros orígenes naturales.

En el marco de trasladar esta **cultura de la sal saludable** a toda la población y de iniciar el camino para la recuperación del Patrimonio Cultural, Histórico y Humano que representa ses Salines de Formentera, la empresa Salines de Formentera, S.L. ha recibido grandes reconocimientos tanto de expertos en cocina y alimentación, dietética, nutricionistas, así como del mundo de la salud y del deporte desde el corto periodo y reciente lanzamiento de su primer producto la Sal Líquida Natural de Formentera en el mes de Abril 2009 en el marco de la *Muestra Gastronómica de Formentera 2009*.

La dirección de la empresa estimó importante que el primer producto que viera la luz en el mercado fuera **el producto de consumo humano que ofreciera los mayores beneficios para la salud** así como una importante innovación en el mundo culinario tanto en sus usos domésticos como de restauración y gourmet, ya que se trata de **la primera sal líquida que es natural del mar, sin ningún tipo de aditivos de color o sabor**.

La Sal Líquida Natural de Formentera es un **importante potenciador del sabor natural de los alimentos en todos sus usos**, es decir: elimina la insipidez al gusto de todo alimento potenciando los valores organolépticos propios de cada alimento ofreciendo un gusto salado y fresco muy agradable al paladar. Debido a su formato líquido concentrado y a su forma de aplicación por vaporizado, reparte homogéneamente sus propiedades en cualquier preparación bien sea antes o después de su cocción.

La Sal Líquida Natural de Formentera obedece a un **esmerado proceso de obtención**, en el que se cuida continuamente el espacio natural de ses Salines de Formentera, se mineraliza de forma pausada y continuada aportando todos los minerales del agua de mar teniendo en cuenta la climatología de cada momento para su siguiente microfiltrado. Posteriormente es transportada a las cámaras de esterilización en frío, es decir congelación a -20°C durante un período, siendo esta la forma más natural de esterilización del agua de mar ofreciendo todas las garantías de la mayor calidad de producto, para proceder en la planta de envasado al llenado de las botellas en formatos



de 250ml y 400ml, su etiquetado y encajado en cómodos packs expositores de 6 unidades por pack.

La **equilibrada mineralización** de la Sal Líquida Natural de Formentera asegura unos efectos especialmente beneficiosos de esta sal para la salud humana, sus principales componentes son:

Oxígeno disuelto natural (O₂) : potencia la vitalidad

Cloro : mantiene la hidratación orgánica. En las sales comunes el Cloro ocupa aproximadamente el 60% de la composición, en el caso de la Sal Líquida Natural de Formentera tan sólo el 14%.

Sodio : conserva el PH de la sangre alrededor de 7. En las sales comunes el Sodio ocupa aproximadamente el 40% de la composición y en las sales bajas en sodio (debido a mezcla con Cloruro Potásico) ocupa el 20%, en la Sal Líquida Natural de Formentera tan sólo el **8%**.

Debido al bajo contenido en Cloro y Sodio queda mucho espacio libre para que la Sal Líquida Natural de Formentera, siendo una sal líquida concentrada y de aspecto denso, incorpore todos los minerales y oligoelementos del mar concentrados, aportando un gran valor añadido a la salud y este es perceptible por el consumidor de forma rápida al utilizarla regularmente en su alimentación, los principales son:

Sulfatos : potencian el sistema inmunológico y desintoxican

Magnesio : equilibra la mente, protege el cuerpo y da energía

Calcio : alcaliniza el organismo, es el antídoto de la acidez

Potasio : potencia la nutrición celular y equilibra la presión arterial

Cinc : esencial en la formación y autorreparación del ADN, potente antioxidante

Yodo : estimula el desarrollo mental en los niños, elimina la adiposidad en adultos

Manganeso : aumenta las defensas y oxida las grasas

Silicio : mejora el colágeno, protege los huesos y las articulaciones