

LA DES PEN SA



Vn
VERDU
NAVAR.
GASTRONOMIA



LA SAL

Siendo uno de los cinco sabores básicos, no se puede obviar su aportación en la cocina. La sal marina y la de manantial, que se obtienen por evaporación; la sal gema, que procede de la extracción mineral de una roca, y la sal vegetal. Gorda, fina o en escamas. Vivimos en una tierra rodeada de salinas y vivimos con entusiasmo el mundo de la sal.



Sal Fina

Formatos	
	1kg



Sal Escamas

Maldon

Formatos		
	250g	1.4kg



Sal Líquida de Manantial

Añana

Formatos	
	300ml



Sal Líquida de Manantial

Añana

Formatos	
	3.5kg



Sal Yodada

Formatos	
	1kg



Sal Fina Marina

La Ballena

Formatos	
	1kg



Sal Flor de Sal

Añana

Formatos	
	500g



Sal Líquida de Manantial

Añana

Formatos	
	Cubo (400g)



Sal Gorda

Formatos	
	1kg



Sal de Manantial

Añana

Formatos	
	250g



Sal Fina Martin Berasategui

Añana

Formatos	
	750g



Sal Líquida de Manantial

Añana

Formatos	
	Cubo (400g)



diamante de sal

Los cristales de sal de alta calidad, como los de la sal rosa del Himalaya, son conocidos por su pureza y su sabor distintivo. Estos cristales contienen minerales que pueden aportar un toque único. La textura de estos cristales es más gruesa y crujiente en comparación con la sal de mesa común, lo que los hace ideales para usar como sal de acabado en platos gourmet.



Sal Mineral Hierbas Provenzales
Añana

Formatos	≡
	180g



Sal Mineral de Manantial
Añana

Formatos	≡
	200g



Sal Negra Hawaii
SocChef

Formatos	≡	≡
	250g	500g



sal

La sal tiene la capacidad única de intensificar los sabores naturales de los alimentos. Al añadir una pizca de sal, los sabores dulces se vuelven más pronunciados, los ácidos más brillantes y los amargos más equilibrados. Es por esto que la sal es un componente esencial en casi todas las recetas, desde sopas y guisos hasta postres.



Sal Nitrificada
Hela

Formatos	≡
	5kg



Sal Mineral Ajo
Añana

Formatos	≡
	180g



Sal Vikinga Ahumada
SocChef

Formatos	≡
	200g



Sal Mineral Cayena
Añana

Formatos	≡
	180g



Sal Mineral de Manantial
Añana

Formatos	≡	≡
	200g	



Sal Diamante de sal
SocChef

Formatos	≡	≡
	250g	500g



Sal Shalish Ahumada
SocChef

Formatos	≡
	500g



Sal Gris Gruesa IGP de Guérade
SocChef

Formatos	≡
	Cubo (400g)



Sal de Apio

Onena

Formatos
720g



Sal de manantial con Pimientas

Onena

Formatos
900g



Sal Kosher Salt

Morton

Formatos
453g



Sal de Manantial con Especies

Onena

Formatos
Cubo (400g)



Sal Mineral
Con Aceituna Negra con Molinillo

Añana

Formatos
70g



Sal Mineral de
Manantial con Molinillo

Añana

Formatos
70g



Sal mineral de
Ajo con Molinillo

Añana

Formatos
70g



Sal de manantial Finas Hierbas

Onena

Formatos
315g



Sal con Trufa
con Molinillo

Añana

Formatos
360g



Sal mineral de
Cayena con Molinillo

Añana

Formatos
70g



Sal mineral de
Hierbas Provenzales con Molinillo

Añana

Formatos
70g



Sal de Manantial Río Salado

Onena

Formatos
300g

de manantial

La sal de manantial proviene de manantiales y pozos. Este tipo de sal suele ser rica en minerales y oligoelementos, lo que le confiere un sabor distintivo y beneficios adicionales para la salud. Además, su proceso de extracción es menos invasivo y más sostenible, ya que no requiere grandes instalaciones industriales.