



# La Ballena

## Tradición Salinera desde 1923

### Sal Marina Gruesa 1KG

Sal La Ballena gruesa, es una sal especial para salazones, horneada y plancha. Su grosor y su sabor la hacen especialmente recomendable para obtener todo el potencial y valores culinarios de carnes y pescados. "Cada grano de sal marina es una bendición del mar, el sol y el viento, cristalizado de forma natural gracias a la experiencia de nuestros salineros."

INGREDIENTES: Sal marina, antiaglomerante (E-535), (10 mg/Kg máx. expresado en ión ferrocianuro.)

Conservar en un lugar seco.

Envase de cartón ecológico.



Receta de Solomillo de vacuno con sal marina gruesa y pimienta rosa a la parrilla:

- Solomillo fresco de vacuno
- Sal marina gruesa
- Pimienta rosa

Sobre la parrilla bien caliente colocar el solomillo, mantener 2 ó 3 minutos por cada lado. Una vez cocinado al punto, añadir sal marina gruesa y pimienta rosa.

[www.salesdelcentro.es](http://www.salesdelcentro.es)