



Sales del Centro

JUMSAL S.A.

Sal triturada (sal gorda) 2 kg Torremar

Sal triturada en textura gorda Torremar, en paquete de 2 kg elaborada en la provincia de Murcia. La sal gorda se emplea especialmente durante el cocinado, para preparar salazones o para añadir a pescados, carnes y mariscos después de cocinar a la plancha o en parrilla.

Paquete de 2 kilo de peso neto.

Descripción del producto

Sal triturada gorda en paquete de 2 kg de la marca Torremar, producida por la empresa Jumsal S.A. en Murcia (España).

Paquete de 2 kg con envoltorio plástico y que contiene:

- Sal (Cloruro de sodio)
- Antiaglomerante (1 mg por cada 100 gramos de producto)

Sal triturada en forma de cristales de pocos milímetros en vez de en forma de "polvo". Este tipo de sal se usa durante el cocinado o para añadir a carnes y pescados justo antes o después del cocinado para que sea absorbida de forma lenta sin absorber los jugos del producto durante el cocinado y difiere de la sal molida (o de mesa) en el tamaño de los "granos". Esta sal se obtiene mediante labores de extracción que se llevan a término en las minas propiedad de la empresa en Jumilla (Murcia) y su origen procede de la sedimentación de las aguas marinas que en algún tiempo cubría esa zona y con el movimiento de la tierra y las aguas terminó por quedarse atrapada en el interior de la tierra al evaporarse o filtrarse la parte líquida.

Para extraerla se inyecta en profundidad agua dulce en la mina, esto hace que la sal que se haya en el diapiro (el sedimento salino enterrado) se vaya diluyendo y pueda ser extraída mediante el bombeo hacia el exterior del agua. Este líquido se llevará hasta pozos dispuestos para este propósito en los que la evaporación natural del agua ayudada por las radiaciones solares dejará la sal como sedimento. También puede ser llevada a la planta de termocompresión de alta tecnología en la que el proceso se realiza de un modo más rápido.

A este producto se le añade una cantidad muy pequeña de antiaglomerante de forma que cada kilo contiene apenas 0.01 gramos del mismo (un 0.001%) y cuya función es la de que la sal no se amontone formando “piedras” y estando siempre lista para espolvorear sobre la comida.

Como sucede con todo lo que tomamos, este es un producto con gran cantidad de beneficios para nuestra salud, especialmente por su aporte de sodio, pero que en cantidades excesivas o a causa de algún problema como la hipertensión debe consumirse de forma más moderada. El sodio es indispensable para regular los procesos de ósmosis del cuerpo por el cual las células absorben su alimento y regular la presión sanguínea. También forma parte de la contracción muscular y de la transmisión de los impulsos nerviosos.

P.I. Tarancón Sur – Avda. de los Aliagares, s/n · Apdo. – 210

Teléfono: 969 321 848 · Fax: 969 320 066 16400

TARANCÓN (Cuenca)

info@salesdelcentro.es