



# Flor de sal

## *CABO DE GATA*

Unión Salinera desde 1923

Flor de sal recogida manualmente en la salina de cabo de gata en el parque nacional de andalucia. la exquisitez de la flor de sal debe mucho a la dificultad de su cultivo. Solo en verano y efectuado al amanecer, con el Rocio. Después se deja secar al sol durante un año para que permanezca pura y conserve todo su sabor a mar. Las flor de sal es la reina de la sales por su textura fina y crujiente. Su blancura y formas irregulares son totalmente naturales. Las salinas del parque natural de cabo de gata cuentan con importantes calificaciones medioambientales como la reserva de la biosfera. Además, comparte hábitat con especies de flora y fauna – especialmente aves – protegidas. Al tratarse de áreas de importantísimas relevancia natural, para su producto hacemos un uso racional de los humedales, 100 % sostenible.

INGREDIENTES: Sal marina pura.

Envase de cartón duro. Conservar en lugar seco y fresco.

PESO NETO: 125g

<b>Factores Nutricionales</b>	<b>Por 100g de sal</b>	<b>% de CDR</b>
Calorías	0Kcal	0 %
Proteínas	0kJ	0 %
Carbohidratos	0g	0 %
Grasas	0g	0 %
Minerales	0g	0 %
Magnesio	100 mg	33%

**CDR:** Cantidad Diaria Recomendada

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