

FLOR DE SAL PARQUES NATURALES .

La flor de sal de Parques Naturales procede de zonas de humedales de gran importancia ecológica, donde los maestros salineros cultivan una sal única en su especie. Este cultivo artesano les lleva a firmar cada pack de sal, identificando su labor.

Como producto delicatessen va muy bien para aderezar ensaladas, carnes y pescados e, incluso, frutas y postres, ya que realza todos los sabores.

La Flor de Sal de Cabo de Gata se ha incorporado al exclusivo sello de calidad Elite Gourmet por sus extraordinarias cualidades, su cultivo artesano y su producción limitada. Este sello certifica y promociona la excelencia de productos gourmet producidos en España por lo que participará en las acciones de promoción nacional e internacional.

En el agua del mar están disueltos casi todos los elementos que existen, de los que sólo el cloro y el sodio se encuentran en proporciones significativas; cuando se evapora el agua del mar, estos elementos se unen entre sí formando el cloruro sódico, al que llamamos simplemente sal. Cuando la sal se obtiene de esta forma se denomina sal marina, para distinguirla de aquella que proviene de minas y que se denomina sal gema.

Sólo la sal marina es apta para la alimentación humana por su pureza y efectos beneficiosos sobre el organismo.

La flor de sal es la reina de las sales por su textura fina y crujiente. Su blancura y formas irregulares son totalmente naturales.

El proceso de producción de la flor de sal es artesanal y limitado. Hay que esperar a que se produzca la cristalización en la superficie de la balsa, para lo que tiene que haber un gran contraste térmico entra el día y la noche, y esto sólo se produce en algunos días del verano. Además no puede haber mucho viento, si no el grano se va directamente al fondo, y sólo se puede recolectar manualmente con una pala.

Una vez que la flor de sal ha sido recolectada se deja secar naturalmente al sol y al viento durante un año, introduciéndola en grandes sacas con rejillas de aireación. Tras el periodo de secado natural, la flor de sal se envasa en materiales adecuados que conserven todas sus propiedades

<http://www.flordosal.unionsalinera.es/cabodegata.php>