



SALINAS  
DE PARQUES  
NATURALES

FLOR DE SAL  
CABO DE GATA



UNA SAL NATURALMENTE BLANCA.  
MEZCLA EXQUISITA DE SOL, VIENTO Y MAR.



DiSaL  
Tradicón Salinera desde 1923



FLOR DE SAL  
CABO DE GATA

*En las noches de verano, cuando la oscuridad pone a enfriar los termómetros, los pequeños granos de sal que duermen en el fondo marino-emergen hasta la superficie y se juntan atraídos como por un imán, formando pequeñas láminas de cristal de una rara belleza. Con la primera luz del día, las Salinas de Cabo de Gata amanecen cubiertas por miles de flores de sal, más hermosas de lo que nunca hayan estado antes. Y antes de que el viento las sople, las manos de los hombres las recogen cuidadosamente, dejándolas secar al sol durante más de un año para que permanezcan puras, blancas y conserven todo el sabor del mar.*

FLOR DE SAL  
CABO DE GATA

*De las salinas del Parque Natural de Cabo de Gata, Disal -la marca de la sal desde 1923- se obtiene una sal gourmet naturalmente blanca en su forma más exquisita: la flor de sal.*



**SALINAS  
DE PARQUES  
NATURALES**

**FLOR DE SAL  
CABO DE GATA**

UNA SAL NATURALMENTE BLANCA, MEZCLA EXQUISITA DE SOL, VIENTO Y MAR.



## EL CAVIAR DE CABO DE GATA

*La flor de sal es la reina de las sales por su textura fina y crujiente. Su blancura y formas irregulares son totalmente naturales. Recogida manualmente en las Salinas de Cabo de Gata, ofrece lo mejor del sol y el viento mediterráneo. Su exquisitez debe mucho a la dificultad de su cultivo, ya que el proceso de cristalización de la flor de sal se produce en la superficie del agua al amanecer, durante el rocío. La recolección se lleva a cabo sólo los días que no sopla el viento para evitar que el grano se vaya directamente al fondo y se hace manualmente con una pala.*



## UNA SAL TOTALMENTE ARTESANAL

*Tras su recogida manual, la flor de sal tampoco sufre ningún proceso industrial durante su secado; para que esto ocurra, se introduce en grandes sacas, donde la intemperie, el sol y el viento la secarán durante un año. Se trata, por tanto, de una sal artesanal, exclusiva, sin aditivos, de producción muy limitada.*



## CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN

*Las salinas del Parque Natural de Cabo de Gata cuentan con importantes calificaciones medioambientales como la de Reserva de la Biosfera. Además, comparte hábitat con especies de flora y fauna -especialmente aves- protegidas. Al tratarse de áreas de importantísima relevancia natural, para su producción hacemos un uso racional de los humedales, 100% sostenible.*

### CALIFICACIÓN AMBIENTAL

PARQUE		SALINAS		CALIFICACIÓN MEDIOAMBIENTAL				
DENOMINACIÓN	SUPERFICIE (Hectáreas)	DENOMINACIÓN	SUPERFICIE (Hectáreas)	RAMSAR	ZEPa	LIC	RED NATURA 2000	RESERVA DE LA BIOSFERA
Parque Natural de Cabo de Gata-Níjar	37.500	Salinas de Cabo de Gata (Almería)	300	sí	sí	sí	sí	sí





SALINAS  
DE PARQUES  
NATURALES

FLOR DE SAL  
CABO DE GATA

UNA SAL NATURALMENTE BLANCA.  
MEZCLA EXQUISITA DE SOL, VIENTO Y MAR.

DiSal  
Tradicio Salinas desde 1922





## EL TOQUE GOURMET

*Como producto de delicatessen va muy bien para aderezar ensaladas, verduras, carnes y pescados e, incluso, frutas y postres, ya que realza todos los sabores. Se sirve en un cuenco y se extiende con una cucharita o con los dedos. Colabora con la estética de la mesa y ensalza el ritual de una buena comida.*



## FLOR DE SAL CABO DE GATA

### INGREDIENTES: SAL DE MAR

Factores Nutricionales	Por 100 g de sal	% de CDR
Calorías	0 kcal	0 %
Proteínas	0 kJ	0 %
Carbohidratos	0 g	0 %
Grasas	0 g	0 %
Minerales:	0 g	0 %
Magnesio	100 mg	33 %

CDR\*: Cantidad Diaria Recomendada

FLOR DE SAL  
CABO DE GATA



SALINAS  
DE PARQUES  
NATURALES

FLOR DE SAL  
CABO DE GATA

UNA SAL NATURALMENTE BLANCA.  
MEZCLA EXQUISITA DE SOL, VIENTO Y MAR