



**SAL de IBIZA** es una línea de excelentes productos de sal de mesa, todos hechos con sal natural 100% de la más alta calidad. **SAL de IBIZA** se recoge exclusivamente en la Reserva Natural del “Parc Natural de Ses Salines d’Eivissa”. No contiene aditivos ni conservantes y no es sometida a ningún tipo de procedimiento de refinado. Lento secado al sol y suave molido en piedras centenarias, así se hace **SAL de IBIZA**, y es por esto por lo que consigue mantener sus más de 80 minerales y oligoelementos.

Simplemente ni quitamos, ni añadimos nada. Porque una buena sal sana no requiere nada más que mar, sol y viento. ¡Auténtico *“Cristal de la Vida”*!

*“Fleur de Sel” (Flor de Sal), 125g, en tarro de cerámica con tapón de corcho natural y cucharita de cerámica blanca*

Flor de Sal es la más pura de todas las sales. Se obtiene mediante la aplicación de métodos de cultivo tradicionales cuyo origen procede en la costa atlántica francesa. La sal cultivada a través de este método, es 100% natural y desde su cosecha manual hasta que llega al paladar no ha sufrido alteración ninguna.

Flor de sal es apreciada como una sal marina de muy alta calidad. Es blanca tirando a rosa pálido. El sabor es aromático y sutil. Cuando estos cristales de sal se deshacen en la boca es cuando uno descubre como debe realmente saber la sal.

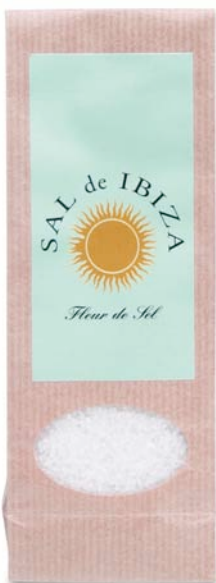


*Desde hace más de 2700 años se extrae de Ibiza una sal marina de sublimes características. “Fleur de Sel” está considerada como la reina de esta sal, que se extrae de la zona natural actualmente protegida de las salinas. Sólo con mucho sol y viento ligero, se forman los frágiles cristales que son extraídos minuciosamente de forma manual. Fleur de Sel es especialmente rica en minerales muy valiosos y elementos base. SAL de IBIZA “Fleur de Sel” es especialmente suave y de rico sabor.*

*Flor de Sal, 150g, en bolsa de papel, con “ventanilla”*

Calidad “Fleur de Sel” como nuestra sal marina gourmet. En una práctica bolsa de papel para el rellenado. ¡Siempre ligeramente húmeda, siempre fresca!

*(Texto en las pegatinas en español.)*





***“Granito” (Sal de Mesa, 100% natural marina), 125g & 250g, en dispensador de cartón con tapa de cartón***

SAL de IBIZA tipo “Granito” no incorpora ningún antiapelmazante, manteniendo su fluidez por ser algo más gruesa que la sal de mesa corriente. Cerrar el recipiente y mantener en lugar seco. UTILIZAR COMO SAL DE MESA.

*La extracción de sal de Ibiza data de hace más de 2700 años. Esta sal marina, extraída de la zona protegida de las salinas con métodos muy parecidos a los utilizados por los cartaginenses y los romanos, sigue siendo uno de los más puros regalos de la madre naturaleza. La unión entre sapiencia ancestral, sol, viento y aire nos proporciona una sal natural exquisita que lleva consigo el origen del océano.*

*(Texto en el contenedor en español.)*



***“Granito (Sal de Mesa, 100% natural marina) con Chili”, 125g, en dispensador de cartón, con tapa de cartón y base transparente - o en bolsa de papel, 150g, con “ventanilla”***

Nuestra conocida sal de mesa, tipo “Granito”, enriquecida con un 40% de chilis triturados, sin semillas.

***“Granito (Sal de Mesa, 100% natural marina) con Hierbas”, 100g, en dispensador de cartón, con tapa de cartón y base transparente - o en bolsa de papel, 150g, con “ventanilla”***

Nuestra sal de mesa, tipo “Granito”, enriquecida con un 40% de una muy aromática mezcla de hierbas mediterráneas: Orégano, Albahaca y Romero.

Una vez más, nuestra conocida sal de mesa “Granito” sirve de base para estos dos distinguidos condimentos: Sal marina 100% natural, recogida exclusivamente en la reserva natural “Parc Natural de Ses Salines d’Eivissa”. Tratada solamente utilizando métodos artesanales tradicionales; simplemente secada al sol y molida en piedras centenarias. SAL de IBIZA es excepcionalmente rica en minerales esenciales y elementos traza.





*Sal Marina "Fina" y "Grano",  
1 Kg, en bolsa de plastico*

*Sal Marina - fina o gruesa - para Cocina  
100% natural sal marina recogida en el  
"Parque natural de las salinas de Ibiza",  
sin antiapelmazantes ni otros aditivos,  
tratada de forma artesanal y secada al sol.*

Ideal para el uso cotidiano en la cocina  
natural y sana o para la preparación de un  
buen pescado a la sal.

*(Textos en las bolsas en español,  
envasados por: Can Fontet S.L., Ibiza)*

*"Molino" (Sal Marina muy gruesa para el molinillo),  
500g, en bolsa de papel, con "ventanilla"*

Sal marina muy gruesa, cristales puros, para el molinillo. Muy aromática  
y rica en importantes minerales y oligoelementos. Como todos los  
productos SAL de IBIZA, recogida en el "Parque Natural de Las  
Salinas de Ibiza".



#### **SAL de IBIZA, Flor de Sal, Analisis quimico \***

Contenido de Sal (NaCl):	92,73 %
Humedad:	6,64 %
Potasio:	243,25 mg/100g
Magnesio:	182,10 mg/100g
Calcio:	14,30 mg/100g
Flúor:	0,99 mg/100g
Hierro:	0,74 mg/100g
Selenio:	0,12 mg/100g
Yodo:	0,06 mg/100g
Cadmio:	no perceptible
Mercurio:	no perceptible
Cobre:	no perceptible
Arsenio:	no perceptible
Plomo:	no perceptible

\*) Analisis: "Argos Control Warenprüfung GmbH",  
13355 Berlin, Alemania, 17 de noviembre de 2003

#### **Para más información, por favor contacte:**

SAL de IBIZA GmbH, Daniel C. Witte  
Kastanienallee 21 / D - 10435 BERLIN  
Tel.: +49 / 30 / 280 981 - 80 (Fax: - 82)  
Movil: +49 / 178 / 517 42 72  
E-Mail: [dcw@saldeibiza.com](mailto:dcw@saldeibiza.com)  
Web: [www.saldeibiza.com](http://www.saldeibiza.com)