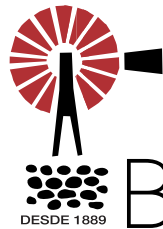


100%  
**SAL MARINA**  
*artesanal*



DESDE 1889

Salinas  
Bocacangrejo

AGÜIMES · GRAN CANARIA

Desde **fines del siglo XIX** las Salinas Bocacangrejo han sido explotadas con más o menos producción, teniendo su auge en los años 50 y declinando en principio de este siglo. En 2018, después de reparar y acondicionar las instalaciones, volvemos a producir nuestra **sal gruesa y flor de sal** con la calidad de siempre, para comercializarla en el mercado local e internacional. Desde entonces trabajamos para que nuestro producto, **100% artesanal, natural y km0**, esté presente en **tiendas y restaurantes de referencia**.



La producción está completamente **condicionada por el clima**, la gran aventura humana por domesticar los cuatro elementos: mar, tierra, aire, fuego. Por ello, aunque las cosechas se producen durante todo el año gracias a nuestro clima tan benévolo, hay períodos altos y bajos de producción.

La obtención de la sal es **100% artesanal**, utilizando las herramientas y métodos artesanales.

Con la ayuda del sol y el viento se evapora 88% de agua y se

concentra 100 veces las sales. La sal comienza a cristalizar a medida de que se evapora el agua, **precipitando al fondo** del tajo.

La sal es "barrida" con el robadillo formando pequeñas montañas entre los tajos. Esta sal quedará expuesta al aire y sol para su **secado natural**.

En el almacén la sal es **procesada artesanalmente** mediante un cedazo logrando **diferentes granulometrías y formatos**.

*Sal marina virgen*



*Escamas naturales*



*Recos naturales*



*El grano de la sal virgen es blando y blanco rosado. De textura crujiente e irregular.*

*Son cristales blancos de **sabor intenso y textura muy crujiente**. En boca se rompen con una explosión de sabor marino. Son fácilmente rompibles por simple presión de los dedos.*

*Cristales sólidos de forma irregular. No se rompen fácilmente entre los dedos.*



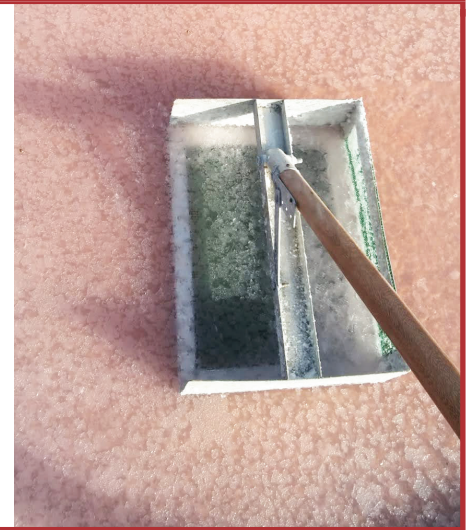
El matiz naranja se debe a un microorganismo llamado *Dunaliella salina*. Usa altas concentraciones de beta-caroteno para protegerse de los rayos UVA

## Flor de sal



La Flor de Sal se obtiene fuera de este proceso. Para su formación es necesario unas condiciones climatológicas específicas: mucho calor y nada de viento. Así, la sal empieza cristalizando en la superficie sin precipitar. Se recoge con un sedazo y se deja secar.

*El grano de la flor de sal es delgado y blanco, casi como un copo. Los granos de la flor de sal son fácilmente disgregables y rompibles por simple presión de los dedos.*



## Sal marina virgen

Ideal para el **uso cotidiano** en la **cocina** natural y sana.

Paquete de 1kg  
(Se sirven en bolsas cerradas de 15 unidades)



## Flor de Sal

Se utiliza en la **última fase del emplatado**: sobre carnes, ensaladas, pan con tomate, etc...

Bote cerámico con tapa de corcho  
100 g



## Escamas naturales

Ideales para **aportar texturas** una vez cocinados carnes, pescados, foies... sobre todo a la plancha o a la parrilla

Tarrina de plástico reciclable  
300 g



## Rocas naturales

Utilizada en salazones, **deshidratación** de los alimentos, y refuerzo del sabor. Platos como **pescado o cochino a la sal**.

Tarrina de plástico reciclable  
400 g



## Los envases se rellenan y empaquetan manualmente.

### Formato restauración:

- Sal Marina Virgen en bolsa de 5 kg
- Flor de Sal en cubo de 2,5 kg
- Escamas Naturales en cubo de 3,5 kg
- Rocas Naturales en cubo de 3,5 kg

**FORMATO HORECA**



# Algunos de nuestros clientes



*Que no falte en tu mesa la mejor sal de Canarias*

