

100%
SAL MARINA
artesanal



Salinas
Bocacangrejo

AGÜIMES · GRAN CANARIA

Con más de 100 años de antigüedad, es una de las pocas salinas de Gran Canaria que **conserva intacta su clásica construcción de antaño**, sus primitivas paredes y su canalización de aguas limpias desde el mar.

Explotadas desde fines del siglo XIX, en Salinas Bocacangrejo se produce **sal marina virgen y flor de sal, con la calidad de siempre**. Desde entonces trabajamos para que nuestro producto, **100% artesanal, natural y km0**, esté presente en **tiendas y restaurantes de referencia**.

Una actividad desarrollada por necesidad, creadora de un **producto excepcional**. Su calidad no caduca y su naturaleza es apreciada hoy en día como **super alimento**.

Salinas artesanales de Canarias,

Tradición y Vanguardia en tu mesa



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



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

Escamas naturales



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.

Pecas naturales



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



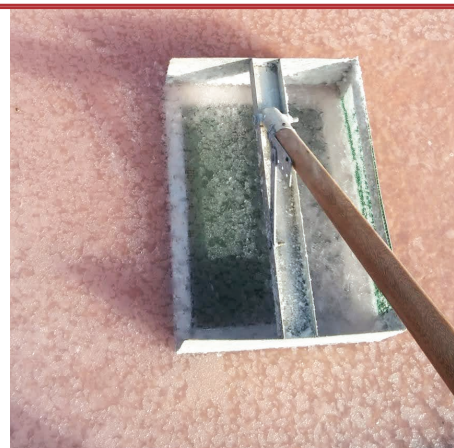
El matiz naranja se debe a un microorganismo llamado *Dunaliella salina*. Usa altas concentraciones de beta-caroteno para protegerse de los rayos UVA

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 Húmeda

Cristal de sal de agua de mar concentrada y salmuera natural de salinas. Salinidad natural, el mar en estado puro sobre pescados, mariscos o arroces.

Bote cristal con tapa metálica
250 g

Flor de sal

Suaves copos de textura sutil. 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

Aporta textura una vez cocinados carnes, pescados, foies... sobre todo a la plancha o a la parrilla.

Tarrina de plástico reciclable
300 g

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)



Recolección de Sal



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



Salinas Bocacangrejo

AGÜIMES • GRAN CANARIA
www.salinasbocacangrejo.com