

FICHA TÉCNICA

ESPUMA con TOMATE y ALBAHACA

La espuma de sal marina se obtiene en las Salinas de Bras del Port, a partir del agua del mar Mediterráneo, mediante un cuidadoso proceso totalmente natural. La espuma con tomate y albahaca, se elabora añadiendo tomate seco molido y albahaca a la espuma de sal natural.

SAL MARINA DE BAJA DENSIDAD, ÚNICA EN EL MUNDO

El empuje de las olas del mar contenido en la sutil textura de la espuma de sal, la fuerza imponente del sol condensada en el intenso sabor y color del tomate y la envolvente fragancia de la albahaca, hacen de esta espuma de sal una explosión mediterránea en todos tus sentidos.

IDENTIFICACIÓN

Características organolépticas: Sal de baja densidad y fácil disolución, con el aroma y sabor característicos del tomate y la albahaca.

Ingredientes: Sal marina (min. 90%), tomate (máx. 7%), albahaca (máx. 3%)

Características físicas: Pequeños cristales de sal de interior hueco.

Densidad aparente media: 0,5 g/cm³ a 20°C.

Granulometría: La mayoría de los cristales tienen un tamaño inferior a 2 mm.

Recomendaciones de uso: Añadir tras el emplatado. Ideal para tostas, ensaladas, queso fresco y verduras a la plancha.

PROPIEDADES QUÍMICAS DE LA ESPUMA NATURAL

	Valor medio*	Valor referencia (R.D. 1424/83)
NaCl (b.s.) (%)	98,50	> 97
Humedad (a 110°C) (%)	1,80	< 5
Residuo insoluble (%)	0,003	< 0,5
MgO (ppm)	0,44	< 2
Nitratos, nitritos y sales amónicas (ppm)	6,00	< 20
Arsénico (ppm)	0,02	< 0,5
Cobre (ppm)	1,00	< 2
Plomo (ppm)	1,00	< 2
Cadmio (ppm)	0,20	< 0,5
Mercurio (ppm)	0,01	< 0,1

* Análisis externos

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	Por 100 g	% CDO*
Valor energético	101 kJ/ 24 kcal	
Grasas	0 g	
de los cuales ácidos grasos saturados	0 g	
Hidratos de carbono	5,2 g	
de los cuales azúcares	2,7 g	
Proteínas	1,6 g	
Sal	85,7 g	
Magnesio	260 mg	69%

* Cantidad Diaria Orientativa para un adulto basada en una dieta de 2.000 kcal. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores, dependiendo de sus necesidades calóricas

Formatos : 100 g y 600 g (*ver ficha logística*)



Conservación y almacenamiento: Guardar en recipientes cerrados en ambiente fresco y seco, protegido de la luz. Ver fecha de consumo preferente en el envase.



1ª Salina marítima europea certificada en la *Norma ISO 9001:2008* en todas las fases de producción.

BRAS DEL PORT, S.A.

Ctra.Cartagena – Alicante, km 85 – Apartado de Correos, 1 – 03130 SANTA POLA (Alicante) – Tel: 96 541 33 47 – Fax: 96 541 55 13 – e-mail: salinas@brasdelport.com – www.brasdelport.com