

# FICHA TÉCNICA ESCAMAS NATURAL

Las escamas de sal marina se obtienen en las Salinas de Bras del Port, a partir del agua del mar Mediterráneo, mediante un cuidadoso proceso totalmente natural.

## LA ÚNICA ESCAMA DE SAL MARINA PRODUCIDA EN ESPAÑA

**Realza el sabor de tus platos con un toque crujiente y delicado**

### IDENTIFICACIÓN

**Características organolépticas:** escamas de sal naturales de sabor salado, color blanco y sin aroma.

**Ingredientes:** escamas de sal 100% natural. Sin aditivos

**Características físicas:** finos cristales con forma piramidal

**Densidad aparente media:** 0,5 g/cm<sup>3</sup> a 20°C

**Granulometría:** el 65% de los cristales está comprendido entre 3 y 14 mm

**Recomendaciones de uso:** Añadir tras el emplatado. Ideal para todo tipo de platos.

### PROPIEDADES QUÍMICAS

	Valor medio*	Valor referencia (R.D. 1424/83)
NaCl (b.s.) (%)	98,80	> 97
Humedad (a 110°C) (%)	3,03	< 5
Residuo insoluble (%)	0,01	< 0,5
MgO (ppm)	0,31	< 2
Nitratos, nitritos y sales amónicas (ppm)	6,00	< 20
Arsénico (ppm)	0,03	< 0,5
Cobre (ppm)	0,68	< 2
Plomo (ppm)	0,68	< 2
Cadmio (ppm)	0,14	< 0,5
Mercurio (ppm)	0,01	< 0,1

\* Análisis externos

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	Por 100 g	% CDO*
Valor energético	0 kJ/0 kcal	
Grasas	0 g	
de los cuales ácidos grasos saturados	0 g	
Hidratos de carbono	0 g	
de los cuales azúcares	0 g	
Proteínas	0 g	
Sal	94,2 g	
Magnesio	187 mg	50%

\* 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 :** 1,5 kg – 250 g – 150 g – 125 g (*ver ficha logística*)

**Conservación y almacenamiento:** Guardar en recipientes cerrados en ambiente fresco y seco, protegido de la luz. Producto no perecedero.



Nota: las características de los cristales pueden variar ligeramente de unos lotes a otros



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](mailto:salinas@brasdelport.com) – [www.brasdelport.com](http://www.brasdelport.com)