

FICHA TÉCNICA

ESPUMA al VINO TINTO

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 al vino tinto, se elabora añadiendo vino en polvo de la bodega Matarromera a la espuma natural

SAL MARINA DE BAJA DENSIDAD, ÚNICA EN EL MUNDO

La increíble textura de la espuma de sal de Bras del Port junto con la esencia del vino tinto de la bodega Matarromera, hacen que estos preciosos cristales de color rosado proporcionen una explosión de sensaciones incluso al plato más sencillo.

IDENTIFICACIÓN

Características organolépticas: Sal de baja densidad y fácil disolución, de color rosado violáceo, con el aroma y el sabor característicos del vino tinto.

Ingredientes: Sal marina (99%), *extracto de uva tinta ecológica de la bodega Matarromera (1%). Contiene sulfitos.*

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 carnes rojas, caza, foie, carpaccio y como decoración.

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	17,0 kJ/3 kcal	
Grasas	0 g	
de los cuales ácidos grasos saturados	0 g	
Hidratos de carbono	0,8 g	
de los cuales azúcares	0 g	
Proteínas	0 g	
Sal	94,1 g	
Magnesio	257,4 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. Una vez abierto el envase, se recomienda su consumo antes de 3 meses.



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