



POLASAL

CATÁLOGO

Sal 100 % marina.
Con toda la naturalidad.

sal de la rutina



*En la cocina hay unos mínimos:
pensar antes de empezar, recoger al
terminar y la sal en su punto justo.*



100 % SAL MARINA

Con toda la naturalidad



Paguetería



Fina

SAL MARINA FINA SECA | T1

Sal marina fina de mesa para todo tipo de uso en cocina y para rellenar saleros.

1 kg

Fardo de 12 unidades



Yodada

SAL MARINA FINA SECA YODADA | T1

Sal marina fina de mesa enriquecida con yodo.

1 kg

Fardo de 12 unidades

El yodo es un elemento esencial para el cuerpo que contribuye a la función tiroidea normal. Las hormonas tiroideas son fundamentales para el crecimiento, el sistema nervioso y el metabolismo.



Gruesa

SAL MARINA GRUESA SECA | T2

Sal marina gruesa para guisos, carnes, pescados, mariscos, etc.

1 kg

Fardo de 12 unidades



Horneados

SAL MARINA GRUESA HÚMEDA | FOMENTO

Sal marina gruesa húmeda ideal para la elaboración de salazones y para horneados.

1 kg

Fardo de 12 unidades

Si quieres hacer una dorada a la sal este es tu producto. El pescado quedará jugoso y con una textura muy agradable.

Descubre la

ESPUMA DE SAL MARINA Y SAL DE LA RUTINA

Una textura esponjosa, única en el mundo

Algunas personas saben hacer que cada día parezca especial, que lo cotidiano resulte único. Las mismas que ven en una sal marina diferente e innovadora la excusa perfecta para salir de lo común.



KG 100 g
12 unidades

KG 100 g
12 unidades

KG 100 g
12 unidades

Formatos para hostelería



ESPUMA DE SAL MARINA Natural

La espuma de sal marina es una sal marina de baja densidad **única en el mundo**. Estos ligeros y esponjosos cristales se funden en la boca.

- KG 600 g
- 4 unidades
- Puedes usarla para aliñar ensaladas, dar un toque final a salsas, carpaccios o añadir un toque salado en postres (salsas de chocolate o caramelo, cookies).

ESPUMA DE SAL MARINA Con tomate y albahaca

El intenso sabor y color del tomate unido al envolvente aroma de la albahaca, hacen de esta espuma de sal el genuino **sabor mediterráneo**.

- KG 600 g
- 4 unidades
- Combina a la perfección con tostadas, queso fresco, ensaladas, pasta, focaccia, verduras a la plancha o patatas asadas.

CONDIMENTO A BASE DE ESPUMA DE SAL Con carbón vegetal

Este condimento a base de espuma de sal marina con carbón vegetal y un ligerísimo toque de pimienta aporta **contraste visual** en tus elaboraciones.

- KG 600 g
- 4 unidades
- Ideal para carnes blancas, pescados, mariscos, verduras en crudo o asadas, puré de patata, quesos, cocktails (para decorar el borde de las copas).

Es la sal de moda entre los chefs estrella Michelin.



Las únicas

ESCAMAS DE SAL MARINA

MADE IN SPAIN

Te presentamos la sal en escamas alicantina



Formatos para hostelería



POLASAL

Rompe con la monotonía con estos cristales de sal que potencian el sabor creando picos de intensidad en cada bocado.

ESCAMAS DE SAL MARINA Natural

Realza el sabor de tus platos y aporta una **delicada textura crujiente** con estos cristales de sal con forma piramidal bien definida.

La sal marina en escamas es una sal de terminación, por ello se aconseja su uso en la fase de emplatado. Recomendamos romper las escamas con los dedos y espolvorear sobre el plato justo antes de servir.

 440 g

 4 unidades

 1,5 kg

 Unidades sueltas

 *Maridaje: Carnes y pescados, (especialmente a la brasa, barbacoa o parrilla), verduras en crudo, en ensaladas o asadas, cremas, purés, carpaccios, huevos y contraste salado en postres (chocolate salado, brownies, bombones).*

CONDIMENTO A BASE DE ESCAMAS DE SAL Con carbón vegetal

Estos cristales de sal con carbón vegetal y un ligerísimo toque de pimienta aportan **contraste visual para decorar tus elaboraciones** gracias a su intenso color negro.

 440 g

 4 unidades

 1,5 kg

 Unidades sueltas

 *Maridaje: Carnes, pescados y mariscos, verduras en crudo, en ensaladas o asadas, cremas, salsas, carpaccios, quesos, patatas asadas, decoración de tostas, huevos fritos, en postres con como bombones de chocolate blanco o helados salados.*



SOMOS DE MAR

Con toda la calidad

Nuestras sales provienen de las salinas Bras del Port, enclavadas en el Parque Natural de las Salinas de Santa Pola (Alicante). Un paraje natural protegido, lleno de vida, ejemplo de simbiosis industria-naturaleza.

Nuestros **ingredientes** son: el agua del Mar Mediterráneo, el sol, el viento y la pasión por lo que hacemos.



1ª SALINA MARINA EUROPEA CON
CERTIFICACIÓN **ISO 9001:2015** EN
TODAS LAS FASES DE PRODUCCIÓN



CERTIFIED BY
AENOR

i LA SAL MARINA ES APTA PARA VEGANOS Y PARA CELÍACOS. Se trata de un alimento de origen mineral y en su producción o transformación **no se emplean sustancias de origen animal ni contiene gluten.**

A photograph of two women in a kitchen. One woman, with dark hair and wearing a brown cable-knit sweater, is stirring a pan with a wooden spoon. The other woman, with blonde hair tied back and wearing a green top, is smiling and has her hand on the first woman's shoulder. In the background, there are wooden shelves with white teacups and a white wall with a grid of small holes.

POLASAL

**SAL MARINA DEL
MAR MEDITERRÁNEO**

Síguenos en

@polasal



www.polasal.com



+34 965 41 33 47



info@polasal.com



Ctra. Cartagena-Alicante, km 85
03130 Santa Pola (Alicante)