

O SAL DE AVEIRO

DESDE 959

SAL & FLOR DE SAL

100 % NATURAL

FONTE DE VIDA



O **SAL MARINHO TRADICIONAL**, PRODUZIDO NO SALGADO DE AVEIRO, É OBTIDO POR PROCESSO 100% NATURAL, SEM QUALQUER PROCESSAMENTO, OU USO DE ADITIVOS QUÍMICOS, UTILIZA SOMENTE A ÁGUA DO MAR, SOL E VENTO, A PAR DE ANCESTRAIS TÉCNICAS ARTESANAIS, APLICADAS PELOS MARNOTOS NAS SUAS MARINHAS, NUM TRABALHO ÁRDUO E COMPLETAMENTE MANUAL.

O **SAL MARINHO ARTESANAL**, AO MANTER OS CERCA DE 80 MINERAIS PRESENTES NA ÁGUA DO MAR, É UM SAL COMPLETO DO PONTO DE VISTA NUTRICIONAL, REALÇANDO O SABOR NATURAL DOS ALIMENTOS.

A **FLOR DE SAL**, É COMPOSTA POR CRISTAIS LEVES, EM FORMA DE PALHETA, DE UMA BRANCURA EXTREMA, QUE SE FORMAM NA SUPERFÍCIE DOS CRISTALIZADORES, NUMA PELÍCULA CHAMADA TAMBÉM DE “COALHO”. ESSA “PELÍCULA” COLHIDA DIARIAMENTE, É NOS DIAS DE HOJE UM PRODUTO GOURMET, UTILIZADA NA COZINHA, PELO SEU SABOR E PELO SABOR QUE DESPERTA NOS PRATOS.

RECOLHIDO(A) À MÃO NA RIA DE AVEIRO, CHEGA ATÉ SI, CUIDADOSAMENTE EMBALADO(A) DE FORMA MANUAL, DESPROVIDO(A) DE QUALQUER PROCESSO ADICIONAL, NATURALMENTE BRANCO(A).

SAL E FLOR DE SAL DE AVEIRO, PRODUTOS ÚNICOS PARA COZINHAR OS SEUS ALIMENTOS, NUMA LINHA COMPOSTA PELO PRODUTO NATURAL OU COM A MISTURA DE ERVAS AROMÁTICAS, EXCLUSIVAMENTE DE PRODUÇÃO BIOLÓGICA.



FLOR DE SAL
NATURAL



MISTURA PARA
CARNES



MISTURA PARA
SALADAS



MISTURA PARA
PEIXES



MISTURA PARA
BACALHAU

DISPONÍVEL EM PRÁTICAS EMBALAGENS ZIP, FRASCOS DE VIDRO, LATAS DE ALUMÍNIO, E SALEIRO DE BARRO.

VISITAS GUIADAS AO SALGADO DE AVEIRO, APRESENTAÇÃO DO SALGADO DE AVEIRO, DEGUSTAÇÃO DE SAL E FLOR DE SAL, ESTÃO DISPONÍVEIS.

VISITA TEMÁTICA O SAL AVEIRO

M. RUA TRINDADE COELHO 16, 3800-273 AVEIRO

T. +351 969 008 687

E. OSALAVEIRO@GMAIL.COM

W. WWW.OSALAVEIRO.COM