



La sal piramidal de Chipre es una perfección de la naturaleza desde un punto de vista geométrico. Procedente de las costas del Mediterráneo, ni antiaglomerantes. es una sal de gran calidad, no refinada, sin aditivos

Una sal piramidal ?!

El **capricho de la naturaleza** necesita una **salinidad** del agua y unas **condiciones de evaporación extremadamente precisas** para llevar a cabo su obra maestra y ofrecer estos **elegantes cristales en forma de pirámide**.



Gracias a un **brillante trabajo de observación** y a una **acertada interpretación** de la naturaleza, el hombre ha conseguido reproducir estas condiciones **ideales**. Los cristales se forman **progresivamente** para tomar finalmente esta forma piramidal de una **ligereza sorprendente**.

En la cocina...

Su **textura ligera** y su **sabor fresco** subliman los platos de la **cocina Mediterránea** tales como **carnes y pescados asados o marinados, brochetas o ensaladas y verduras crujientes**. De un blanco puro, la sal piramidal de Chipre presenta un **sabor suave y delicado** característico de las sales mediterráneas.



Bote sal piramidal de Chipre 75 grs
"al limón", "natural" y "ahumada"