

Sal Roja de Hawaï

Recogida en la Isla de Molokai



Esta sal roja se recoge y se elabora respetando la más pura tradición hawaiana. Los cristales de sal se mezclan con Alaea, arcilla volcánica sagrada de la Isla de Molokai. Esto le otorga un singular color rojo ladrillo y un sabor muy fino.

Una sal roja?

Durante la estación de lluvias, la **arcilla volcánica**, transportada por los flujos, desciende por las pendientes de los volcanes y desemboca en el océano Pacífico.

Entonces, el **agua dulce llena de sedimentos arcillosos** se mezcla poco a poco con las **aguas saladas**.



Tradicionalmente, esta agua salada arcillosa se evaporaba en unos estanques naturales. Los artesanos hawaianos de Molokai recogían los cristales de un rojo ladrillo, manteniendo así los **beneficios del agua y de la tierra**.

Hoy, **después de siglos de observación**, los artesanos hawaianos poseen un **savoir faire único** y la experiencia necesaria para reproducir esta obra de arte de la naturaleza. Se han convertido en **maestros en el arte de mezclar** las aguas puras del océano Pacífico y esta arcilla volcánica sagrada para poder ofrecernos esta sal tan excepcional.



En la cocina...

La arcilla aporta a la sal roja de Hawaï un **sabor sutil, suave y sedoso**.

Ideal para acompañar **pescados al horno y carne de cerdo**, aportándoles suavidad, equilibrio, sabor... **Y color!!!**

INNOVACIONES OSONA, SL.

Tel/Fax 93 851 42 25 - www.salnatur.com