

FICHA TÉCNICA
ESCAMAS NATURAL

Las escamas de sal marina se obtienen en las Salinas de Bras del Port, a partir del agua del mar Mediterráneo, mediante un cuidadoso proceso totalmente natural.

LA ÚNICA ESCAMA DE SAL MARINA PRODUCIDA EN ESPAÑA

Realza el sabor de tus platos con un toque crujiente y delicado.

IDENTIFICACIÓN

- **Características organolépticas:** Escamas de sal naturales de sabor salado, color blanco y sin aroma.
- **Ingredientes:** Sal marina (100%). Sin aditivos..
- **Características físicas:** Finos cristales con forma piramidal.
- **Densidad aparente media:** 0,5 g/cm³ a 20°C.
- **Granulometría:** Cristales mayoritariamente comprendidos entre 3 y 14 mm.
- **Recomendaciones de uso:** Añadir tras el emplatado. Ideal para todo tipo de platos.

PROPIEDADES QUÍMICAS

	Valor medio*	Valor referencia**
NaCl (b.s) (%)	98,80	> 97
Humedad (a 110°C) (%)	3,03	< 5
Residuo insoluble (%)	0,01	< 0,5
MgO (%)	0,31	< 2
Nitritos, nitratos, sales amónicas (ppm)	6,00	< 20
Arsénico (ppm)	0,03	< 0,5
Cobre (ppm)	0,68	< 2
Plomo (ppm)	0,68	< 2
Cadmio (ppm)	0,14	< 0,5
Mercurio (ppm)	0,01	< 0,1

*Análisis externos.

**R.D. 1424/83.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	Por 100 g	% IR*
Valor energético	0 kJ / 0 kcal	-
Grasas	0 g	-
de las cuales ácidos grasos saturados	0 g	-
Hidratos de carbono	0 g	-
de los cuales azúcares	0 g	-
Proteínas	0 g	-
Sal	94,2 g	-
Magnesio	187 mg	50%

*Ingesta de Referencia de un adulto medio (840 kJ / 2000 Kcal).

FORMATOS | 125 g | 150 g | 250 g | 1,5 kg (*ver ficha logística*).



CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO | Guardar en recipientes cerrados en ambiente fresco y seco, protegido de la luz.
Producto no perecedero.

Nota: Las características de los cristales pueden variar ligeramente de unos lotes a otros.



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)

Tfno. 96 541 33 47 **Fax** 96 541 55 13 | **e-mail** salinas@brasdelpoort.com | **www.brasdelpoort.com**