

Guía de proyecto trnd

Proyecto
trnd

Sal Costa Alta Cocina

Nos ayuda a crear platos de una
manera fácil, limpia, práctica y sana



Web del proyecto: www.trnd.es/sal-costa

Tu persona de contacto: nereta@trnd.es

Los trndian@s prueban y dan a conocer Sal Costa Alta Cocina

Junto con 3.000 trndian@s, probaremos la variedad Sal Costa Alta Cocina y la daremos a conocer entre amigos, conocidos, familiares y compañeros de trabajo, convirtiéndonos en expertos de la cocina a la sal.

La sal Alta Cocina ha sido producida de forma natural para la elaboración de platos a la sal, una técnica culinaria antigua que cada vez está más de moda. En este proyecto probaremos la cocina a la sal con Sal Costa Alta Cocina y aprenderemos recetas y trucos que sorprenderán a nuestros comensales.

Además, conseguiremos platos saludables, apetitosos y muy sencillos.

En este proyecto probaremos Sal Costa Alta Cocina.



Durante 4 semanas conoceremos más sobre el producto y la cocina a la sal, mientras demostramos nuestras habilidades culinarias junto con familiares y amigos. ¡Seguro que se les hace la boca agua!

En este **proyecto trnd:**

1

Probaremos, junto con 3.000 trndian@s, Sal Costa Alta Cocina, la sal marina gruesa recomendada para elaborar cualquier plato a la sal, y el resto de productos de nuestro pack de inicio.



Probar

2

Daremos a conocer Sal Costa Alta Cocina a través de las cenas y comidas que organizaremos. Además, hablaremos del producto con amigos, familiares, compañeros de trabajo, y conocidos, ya sea contándoles nuestra experiencia o comentando las recetas a la sal.



Difundir

3

Compartiremos nuestra opinión y veredicto sobre el producto a través de dos encuestas online. También recogeremos todas las opiniones y experiencias de boca a boca con amigos, conocidos, compañeros de trabajo y familiares en los comentarios del blog y a través de los cuestionarios del Manual de investigación de marketing.



Opinar

La cocina a la sal: rica, sencilla y de moda

Se trata de una técnica muy antigua asociada, sobre todo, a la zona del Mediterráneo y lugares donde abunda la sal marina. El procedimiento consiste en extender una capa gruesa de sal en la base del recipiente, colocar el alimento que se haya escogido y cubrirlo completamente con abundante cantidad de sal.

Sal Costa Alta Cocina es una variedad elaborada especialmente para este tipo de técnica. Procede directamente de la evaporación natural del agua del mar y su grano grueso ha sido seleccionado de forma especial, tanto en tamaño como en humedad. De ese modo se garantiza siempre el tiempo recomendado de cocción y el éxito del plato resultante.



Los controles de calidad garantizan un producto totalmente indicado para realizar, fácilmente y desde casa, sabrosas recetas comparables a las de los cocineros profesionales.

Para todos los que vivimos un ajetreado día a día, Sal Costa Alta Cocina se convertirá en nuestro aliado a la hora de preparar los alimentos de una forma rápida y muy sana.

¿Por qué cocinar a la sal?

A los amantes de los fogones nos encanta aprender y descubrir recetas y técnicas que desconocemos o no dominamos. Y la cocina a la sal nos abre un abanico de opciones muy amplio y con resultados que sorprenderán a todos los que prueben nuestros platos.

Aquí recogemos algunas de las ventajas de esta técnica:

- Los **jugos resultantes de la cocción se retienen** gracias a la costra de sal que se crea, **conservando** así todo el **sabor y aroma** de los alimentos.
- La misma retención de jugos hace que **no sea necesaria la utilización de grasas** para a la cocción, ya que son ellos mismos los que se encargan de cocinar los ingredientes.
- La costra de sal, además, absorbe las grasas que genera la propia comida, convirtiendo el plato en un **manjar muy sano y apto para diferentes tipos de dieta**.
- La capa de sal forma una barrera que **impide que los olores se dispersen** hacia el resto de la casa.
- La **rapidez y sencillez de la elaboración** de los platos los hace indicados para cualquier persona, sin importar la experiencia o la disponibilidad de tiempo para cocinar.



**Con Sal Costa Alta Cocina
podremos disfrutar en
cualquier momento de platos
deliciosos y saludables.
¿Nos animamos a probarlo? ;)**

Recetas Sal Costa Alta Cocina

Para complementar las recetas que encontrarás en el recetario de tu pack de inicio, compartimos más ideas para tus platos. Como verás, algunas de ellas provienen de los trndian@s que participaron en el proyecto de Sal Costa Alta Cocina en 2013:

FILETES DE LENGUADO A LA PAPILOTE AL TOQUE DE SAL

(Receta de la trndiana susanaramos)

Ingredientes (para 4 personas): 4 filetes de lenguado grandes, Sal Costa Alta Cocina para hornear, 50 g de aceitunas negras sin hueso, 2 cucharadas de perejil muy picado, 1 cucharada de orégano muy picado, 3 cucharadas de aceite de oliva, pimienta recién molida y 2 cucharadas de zumo de limón.

Precalear el horno a 180 °C. Lavar y secar los filetes. Picar las aceitunas y mezclar con el orégano, perejil y el aceite. Sazonar con la pimienta y el zumo de limón. En la base de un recipiente, poner papel de aluminio con una capa de la mezcla con aceitunas, colocar los filetes y cubrir con Sal Costa Alta Cocina. Cerrar bien con el papel y asar durante 8 minutos. Retirar la capa de sal y servir.

CALABACINES RELLENOS

Ingredientes (para 4 personas): 4 calabacines, 250 g de Sal Costa Alta Cocina, 250 g de requesón, 25 g de bacón, 10 aceitunas picadas, 8 escamas de queso parmesano y aceite de oliva.

Cubrir la sartén con Sal Costa Alta Cocina, tapar y calentar 3 minutos. Cortar los calabacines transversalmente y de forma inclinada. Poner en la sartén con la parte cortada hacia arriba y cocer entre 5 y 7 minutos. Trocear el bacón y calentar 1 minuto en una sartén con un chorrito de aceite. Mezclar el requesón con las aceitunas, la sal y el bacón. Vaciar ligeramente los calabacines y rellenar con la mezcla. Adornar con el parmesano.



POLLO RELLENO AGRIDULCE

Ingredientes (para 4 personas): 1 pollo de 1,5 kg (limpio), 3 kg de Sal Costa Alta Cocina, 3 manzanas, 18 ciruelas pasas sin hueso, 1 limón, 35 g de mantequilla, 1 vaso de nata, 1 taza de agua, 1 vaso de vino blanco seco, 1 vaso de caldo de ave, 1 cucharada colmada de harina, canela en polvo, azúcar y pimienta.



Pelar y trocear 1 manzana y cortar 6 ciruelas por la mitad. Condimentar el pollo con pimienta y rociar con limón. Rellenar el pollo con la manzana y las ciruelas. Mezclar la Sal Costa Alta Cocina y el agua. Extender la mitad sobre una fuente para el horno, colocar el pollo y cubrir con el resto de la sal. Hornear a 220 °C durante unos 75 minutos. Pelar y rallar las 2 manzanas restantes y poner en un cazo con las demás ciruelas. Cubrir con el caldo, el vino y la mantequilla. Condimentar con sal, pimienta y una pizca de azúcar. Cocer durante 25 minutos a fuego lento. Añadir la harina y la nata, y remover hasta que espese. Retirar el pollo del horno y retirar la costra de sal. Servir con la salsa.

FOIE A LA SAL

(Receta de la trndiana Rbkk)

Ingredientes: hígado fresco de pato, vino de Oporto, una venda para envolver el foie y 2 kg de Sal Costa Alta Cocina.

Limpiar bien las venas del hígado. Poner la venda en un bol grande y empapar con el vino. Escurrir y envolver el hígado con 2 o 3 vueltas para dar forma. Poner una capa de Sal Costa Alta Cocina en un recipiente hondo, colocar el hígado y cubrir completamente con más sal. Poner un peso encima y guardar en la nevera durante 3 días. Desenvolver con cuidado, espolvorear con sal y pimienta y servir.

Preguntas y trucos sobre la cocina a la sal

Después de adentrarnos en el mundo de Sal Costa y la cocina a la sal, es posible que nos hayan quedado algunas dudas por resolver:

¿La comida cocida a la sal queda salada?

¡Todo lo contrario! Gracias al calor de la cocción, el vapor que se crea actúa de obstáculo entre el alimento y la costra de sal. Es más, normalmente hace falta añadir un poco de sal al plato una vez cocinado.

¿Qué ingredientes se pueden cocinar con esta técnica?

Aunque los más comunes son los pescados y las carnes, la cocina a la sal permite la cocción de prácticamente cualquier ingrediente: marisco, foie, patatas, peras, zanahorias... ¡Pongamos a trabajar nuestra imaginación!

¿Cómo calculamos los tiempos de cocción?

Pescado: 1 kg = 30 minutos de cocción (por cada 1/2 kg más de pescado, 5-10 minutos más de cocción).

Carne: 1 kg = 45-60 minutos de cocción. El tiempo varía según la forma y grosor de la pieza.

CONSEJOS DE LOS TRNDIAN@S

- La temperatura del horno debe ser alta, entre los 220 y 230 °C.
- Humedecer la sal antes de introducir la bandeja en el horno para que la costra se pueda retirar más fácilmente.
- Añadir pimientas aromáticas a la sal le dará un toque especial al plato.
- A parte del horno, podemos utilizar la plancha o el microondas para crear platos igualmente rápidos y saludables.
- Poner las piezas que se vayan a cocinar bastante separadas para que la capa que se forme entre ellas no sea tan gruesa.
- Forrar el envase con papel de hornear para que la limpieza posterior sea más fácil.
- Mantener el horno cerrado para que la cocción sea más efectiva.

JUREL A LA SAL AL MINUTO CON ALIÑO DE VINAGRETA

(Receta de la trndiana AURIMA)

Ingredientes: el lomo de 1 jurel grande, 3 patatas pequeñas, Sal Costa Alta Cocina, 1/2 pimiento rojo, 1/2 pimiento verde, 3 tomates secos, 1/2 cebolla, 1 cucharada de aceite virgen extra, 1/2 cucharada de vinagre y papel de hornear.

Quitar las espinas del jurel y cortar el lomo en 2 pedazos. Cocer las patatas y reservar. En una sartén, poner el papel de hornear y cubrir con una capa de Sal Costa Alta Cocina. Colocar el jurel encima con la piel hacia abajo y voltear cuando el color se vaya volviendo blanco. Voltear de nuevo, dejar que la piel se pegue a la sal y retirar. Preparar la vinagreta mezclando los pimientos, tomates y la cebolla troceados con aceite y vinagre.

GAMBAS A LA SAL

(Receta del trndiano Janbo)

Ingredientes: Sal Costa Alta Cocina y gambas frescas de calibre grande.

Precalentar el horno a 200 °C. Cubrir una bandeja con Sal Costa Alta Cocina. Colocar las gambas encima y cubrir totalmente con más sal. Humedecer la capa de sal con un poco de agua y hornear por unos 20 minutos aproximadamente. Retirar del horno, sacar la costra de sal inmediatamente y servir.



Tu pack de inicio en trnd

Para preparar platos sabrosos para tus amigos, conocidos, compañeros de trabajo y familiares:

- 4 paquetes Sal Costa Alta Cocina (2 kg cada uno).
- 1 salero Sal Costa diseño “Corazón” (250 g).
- 3 sobres Sal Costa Flor de Sal (3 g cada uno).
- 1 muestra exclusiva de Sal Costa Essentiel (50 g).
- 1 recetario “Cocina a la sal con Sal Costa Alta Cocina”.

Al comienzo del proyecto, todos los participantes reciben el pack de inicio.



Fases del proyecto de trnd

1 Abrir el pack y tomar fotos

Abrir el pack

En primer lugar, tómate tu tiempo para abrir tu pack de inicio y descubrir su contenido: Sal Costa Alta Cocina y otros productos de la marca, así como una muestra exclusiva para trndian@s de la variedad Essentiel y toda la información del proyecto.

Tomar fotos

Sería genial verte mientras abres tu pack. ¿Te animas a tomarte una foto mientras lo abres y también con todas aquellas personas con las que hables sobre el producto durante las próximas semanas? Las puedes subir a la **galería de fotos del blog del proyecto**.

2 Tus impresiones

Prueba

Ahora, por supuesto, se trata de probar la cocina a la sal con Sal Costa Alta Cocina. Así que, ¡manos a la obra y a preparar alguna receta rica y fácil!

Durante la fase de pruebas queremos recoger todas nuestras experiencias. ¿Cuál es el resultado de los platos que has preparado? ¿Te han convencido? ¿Qué opinan los demás comensales? Puedes compartir tu opinión en las **dos encuestas online** que tendremos a lo largo del proyecto.

Comienzo del proyecto: encuesta de inicio

Fin del proyecto: encuesta final

Te avisaremos por e-mail cuando estén activas en tu área de miembro “mi trnd”.



3

Dar a conocer Sal Costa Alta Cocina

Si te convence Sal Costa Alta Cocina, nos alegraremos de que ayudes, junto a otros participantes, a darla a conocer. **Éstas son algunas ideas:**

- Sorprender a nuestra familia o a las visitas con un sabroso plato preparado con Sal Costa Alta Cocina.
- Reunir a los amigos para aprender juntos sobre la cocina a la sal.

También puedes compartir las fotos de tus experiencias con Sal Costa en la **galería de fotos** del proyecto.

Encontrarás más ideas para tu boca a boca en las páginas siguientes.

**4**

Ayudar con la investigación de marketing

¡Te convertimos en un auténtico investigador de marketing para Sal Costa! Con el Manual de investigación de marketing de tu pack de inicio puedes preguntar a varias personas sobre Sal Costa Alta Cocina, aprovechar la ocasión para contarles tus conocimientos sobre la cocina a la sal y compartir las recetas exclusivas, así como para contestar sus respectivas preguntas. Puedes enviarnos tantos cuestionarios como personas hayas preguntado, incluso más de los 16 que incluye el Manual. Es tan sencillo como iniciar sesión en tu área "mi trnd", ir al apartado "Enviar cuestionario" y copiar las respuestas que te han dado.

Encontrarás información más específica en tu **Manual de investigación de marketing**.

5

Compartir experiencias

Todos somos protagonistas

Seguramente tienes una historia particular sobre cómo has dado a conocer Sal Costa Alta Cocina. Tal vez creaste un evento especial o tuviste invitados en casa. Toma fotos, haz vídeos, escribe comentarios... ¡Todas las formas de comunicación son bienvenidas! Y si tienes un blog o participas activamente en foros, redes sociales o comparadores de productos, puedes publicar tus reseñas allí.

Comparte todas estas formas de comunicación con el resto de la comunidad a través del blog del proyecto.

Puedes enviar tus preguntas y sugerencias sobre el proyecto directamente a: **sal-costa@trnd.es**

Puedes subir fotos de tus acciones y experiencias de boca a boca en el blog del proyecto: **www.trnd.es/sal-costa**



Las reglas del juego en trnd



Para que se pueda generar un boca a boca sincero, transparente y con éxito, hemos definido una serie de pautas. Como miembro de trnd es importante que las respetes.

Ser transparente

La participación en proyectos de trnd debe ser algo transparente. Cada vez que se hable con amigos o conocidos sobre el proyecto, cuando se transmita el producto a alguien externo al mismo, etc., es muy importante comunicar que estamos participando en un proyecto de marketing colaborativo de trnd.

Se trata de ser claro con tus amigos, familiares y conocidos. No eres un comercial de la marca que va puerta por puerta vendiendo un producto. El boca a boca debe ser abierto, sincero y, en definitiva, reflejar tu opinión.



Ser sincero

Sólo un boca a boca honesto funciona y éste es el que utilizamos en trnd.

Deberías hablar con tus propias palabras, no hace falta que exageres ni que te inventes nada acerca del producto. Simplemente, tienes que expresar y compartir tu opinión.

Escuchar

Debes escuchar y respetar la opinión de tu entorno, sin intentar imponer la tuya.

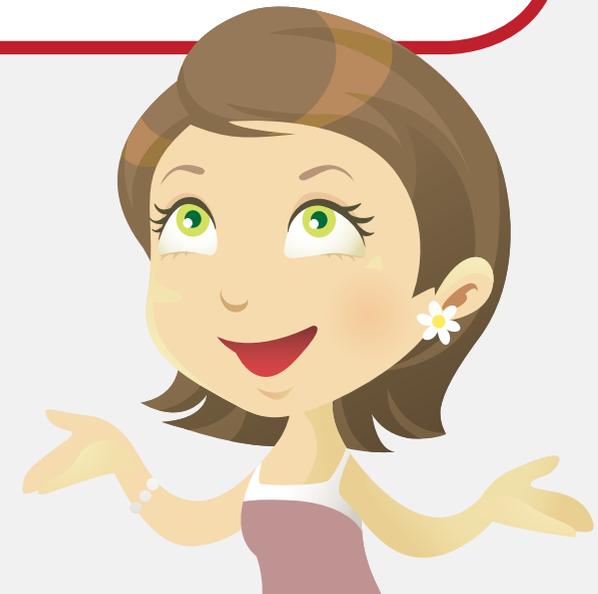
Cada persona debe formarse su propia opinión acerca del producto del proyecto y expresar su punto de vista libremente.

La idea a comunicar

**Sal Costa
Alta Cocina**

**nos ayuda a crear
platos de una
manera fácil, limpia,
práctica y sana**

Incluso si no tenemos experiencia en la cocina



Ideas para tu boca a boca



Ahora que conocemos los trucos de la cocina a la sal y de Sal Costa Alta Cocina, así como una selección de recetas, ha llegado el momento de dar a conocer el producto entre amigos, familiares, conocidos y compañeros de trabajo. A continuación, algunas ideas:

Podemos aprovechar alguna **ocasión especial**, ya sea un cumpleaños, un aniversario o simplemente la reunión familiar de cada domingo para sorprender a los invitados con un delicioso plato a la sal. ¿Cómo reaccionarán una vez lo hayan probado?

¿Y si improvisamos una **clase de cocina con los amigos**? Como anfitrión podrás compartir tus conocimientos y habilidades gracias a Sal Costa Alta Cocina y las recetas que encontrarás en el pack de inicio (en la Guía de proyecto y los folletos).

Para ello, disponemos de unas **tarjetas recortables** al final de las páginas de esta Guía de proyecto que nos servirán para hacer una invitación formal a nuestros comensales. Es tan sencillo como recortarlas y completarlas con la receta que elaboraremos. Después les dejaremos que la evalúen y compartiremos sus opiniones en el blog del proyecto. ¡Seguro que querrán repetir!

Si tenemos una **cita en casa** con esa persona especial, es la oportunidad perfecta para quedar como unos reyes: utiliza Sal Costa Alta Cocina para elaborar una comida a la sal. ¡Caerá rendid@ a tus pies! Y si compartes una foto del plato en tus redes sociales, ¡seguro que le pones los dientes largos a más de uno!

Hay infinidad de ideas para dar a conocer Sal Costa Alta Cocina y la cocina a la sal, y seguro que tú tienes las más originales. ¿Las compartes en el blog? :)

Más allá de la cocina tradicional

Además de probar el contenido del pack, los **trndian@s** tendremos la oportunidad de participar en actividades de **Social cooking** donde aprenderemos recetas exclusivas de platos a la sal con Sal Costa Alta Cocina de una manera muy colaborativa.

Las actividades se dividirán en: **5 talleres de cocina** en Barcelona de hasta 20 participantes donde, además de cocinar, conoceremos a gente nueva; clases de cocina en las que **un chef se acercará a la casa de 5 trndian@s** que podrán aprender a elaborar una sabrosa cena a la sal; y **un vídeo con el chef**, que nos explicará una nueva receta y responderá nuestras dudas en directo (a través de comentarios en el blog del proyecto).

El chef: Yves Nicolier

De origen suizo, reside en Barcelona desde muy pequeño, Yves cambió la consultoría de marketing online por los fogones. Sus ansias por compartir su pasión por la cocina lo han convertido en *social cooker*, organizando talleres de cocina de todo tipo en los que la finalidad principal es la participación activa de los asistentes.



Yves Nicolier nos acompañará a lo largo del proyecto y será quien conducirá los talleres y clases de cocina que se realizarán próximamente. Si queremos tener controladas todas estas recetas, basta con seguir el blog del proyecto.

Las recetas

Algunas de las recetas que experimentaremos, tanto en los talleres como en las clases en casa, son:

- Pollo a la sal al toque de limón y ajo.
- Lubina a la sal con tapenade.
- Corvina a la sal con salsa de ajo, limón, hierbas y aceite de oliva.
- Salmón a la sal con eneldo y pimientos de tres colores.
- Pierna de cordero a la sal con patatas y chalotas a la sartén.
- Lomo de cerdo a la sal con naranjas confitadas, tomillo y azúcar moreno con puré de patatas y boniato.
- Atún a la sal con salsa Teriyaki y verduras al wok.
- Magret de pato a la sal con reducción de soja y mermelada de higo.

La gama de Sal Costa al completo

Sal Costa se especializa, sobre todo, en sales de alimentación. Ofrece una gama de productos muy amplia, con sales enriquecidas con micro-nutrientes y sales para diferentes usos en la preparación de platos.

Sal

Clásica (sal marina fina), Tradicional (sal marina húmeda más gruesa), o Alta Cocina (sal marina gruesa especial para la cocina a la sal).



Sal enriquecidos

Con Yodo, Yodo + Flúor, Yodo + Ácido fólico y Plus+, todas en formatos de 1 kg.



Saleros

Con sal Fina o Ligera (sal hiposódica con un 60 % menos de sodio).



Sal gourmet

Varietades como Essentiel (escamas de sal) o Flor de Sal.



Molinillos gourmet

Con especias como ajo, perejil y albahaca; pimentas exóticas o hierbas silvestres.



Balsámicos gourmet

Disponibles en los sabores Clásico, Naranja, Frambuesa e Higos.



Refuerzos digestivos

Sal de Frutas y Bicarbonato.



Si te ha convencido Sal Costa Alta Cocina y la cocina a la sal, puedes escanear estos códigos QR desde tu dispositivo móvil. Podrás acceder a los vídeos de las recetas siguientes:



Dorada o
lubina a la sal



Sardinias a
la sal

Y si todavía sigues teniendo curiosidad sobre la marca y más recetas, puedes visitar:

www.salcosta.com



Estoy participando en un proyecto de trnd con Sal Costa Alta Cocina, y me gustaría invitarte a degustar una receta elaborada a la sal.

¿Te apetece?
Puedes investigar
más sobre la marca
y el proyecto en:



www.trnd.es/sal-costa



Si te ha convencido Sal Costa Alta Cocina y la cocina a la sal, puedes escanear estos códigos QR desde tu dispositivo móvil. Podrás acceder a los vídeos de las recetas siguientes:



Dorada o
lubina a la sal



Sardinias a
la sal

Y si todavía sigues teniendo curiosidad sobre la marca y más recetas, puedes visitar:

www.salcosta.com



Estoy participando en un proyecto de trnd con Sal Costa Alta Cocina, y me gustaría invitarte a degustar una receta elaborada a la sal.

¿Te apetece?
Puedes investigar
más sobre la marca
y el proyecto en:



www.trnd.es/sal-costa



MENÚ CON SAL COSTA ALTA COCINA



Receta:

A continuación puedes valorar este plato a la sal elaborado con Sal Costa Alta Cocina según:

Aroma	☆☆☆☆☆
Sabor	☆☆☆☆☆
Jugosidad	☆☆☆☆☆
Punto de sal	☆☆☆☆☆
Textura en la boca	☆☆☆☆☆

¿Tienes algún comentario o sugerencia?

Si te ha convencido Sal Costa Alta Cocina y la cocina a la sal, puedes escanear estos códigos QR desde tu dispositivo móvil. Podrás acceder a los vídeos de las recetas siguientes:



Dorada o lubina a la sal



Sardinias a la sal

Y si todavía sigues teniendo curiosidad sobre la marca y más recetas, puedes visitar:

www.salcosta.com



Estoy participando en un proyecto de trnd con Sal Costa Alta Cocina, y me gustaría invitarte a degustar una receta elaborada a la sal.

¿Te apetece? Puedes investigar más sobre la marca y el proyecto en:



www.trnd.es/sal-costa



MENÚ CON SAL COSTA ALTA COCINA

Receta:

A continuación puedes valorar este plato a la sal elaborado con Sal Costa Alta Cocina según:

Aroma	☆☆☆☆☆
Sabor	☆☆☆☆☆
Jugosidad	☆☆☆☆☆
Punto de sal	☆☆☆☆☆
Textura en la boca	☆☆☆☆☆

¿Tienes algún comentario o sugerencia?

Si te ha convencido Sal Costa Alta Cocina y la cocina a la sal, puedes escanear estos códigos QR desde tu dispositivo móvil. Podrás acceder a los vídeos de las recetas siguientes:



Dorada o lubina a la sal



Sardinias a la sal

Y si todavía sigues teniendo curiosidad sobre la marca y más recetas, puedes visitar:

www.salcosta.com



Estoy participando en un proyecto de trnd con Sal Costa Alta Cocina, y me gustaría invitarte a degustar una receta elaborada a la sal.

¿Te apetece? Puedes investigar más sobre la marca y el proyecto en:



www.trnd.es/sal-costa



MENÚ CON SAL COSTA ALTA COCINA



Receta:

A continuación puedes valorar este plato a la sal elaborado con Sal Costa Alta Cocina según:

Aroma

Sabor

Jugosidad

Punto de sal

Textura en la boca

¿Tienes algún comentario o sugerencia?



MENÚ CON SAL COSTA ALTA COCINA

Receta:

A continuación puedes valorar este plato a la sal elaborado con Sal Costa Alta Cocina según:

Aroma

Sabor

Jugosidad

Punto de sal

Textura en la boca

¿Tienes algún comentario o sugerencia?

Datos del producto

Sal Costa Alta Cocina: nos ayuda a crear platos de una manera fácil, limpia, práctica y sana, incluso si no tenemos experiencia en la cocina.

Sal marina natural refinada.

Procedente de la evaporación natural del agua del mar.

Grano grueso especial con poca humedad para uso en platos de cocina a la sal.

Preserva el contenido de la humedad ambiental y mantiene inalterables sus cualidades.

La podemos encontrar junto a la sal tradicional.

Presentación: pack de 2 kg.

Precio de venta recomendado*: 1,95 €.



* Susceptible de modificación según el libre criterio del distribuidor



trnd

www.trnd.es/sal-costa – Contacto: nereta@trnd.es
© 2014 trnd – Morales, 21-27, 3º M – 08029 Barcelona