

Salinas San Vicente

Productor/a	Manuel Ruiz
Referencia	Carretera Arsenal de la Carraca, s/n. Apartado de correos 54.11100 San Fernando (Cádiz) Tel: 956881918 / 646150950
Web	www.salinasanvicente.es



Historia

Desde 1771, San Vicente es productora de Sal en el Parque Natural Bahía de Cádiz y actualmente es la única salina en producción en San Fernando. Estos siglos de experiencia, bajo la tutela de la misma familia, garantizan la excelencia y la mejor calidad de una sal, que a diferencia de la industrial es menos salada y de mayor valor para la salud, al contener mayor cantidad de oligoelementos. Esto es posible gracias a que seguimos los mismos procesos que los antiguos fenicios y romanos, los constructores de nuestra salina. Esta metodología incluye la cosecha manual y la fabricación artesana, posibilitando tres líneas diferentes de sal gourmet:

- Sal Tradicional y artesana San Vicente, sin lavado industrial
- Flor de Sal, de la mejor calidad bajo nuestra marca
- Sal de Hielo
- Escamas de flor de Sal de Chipre

Sal marina tradicional

Cosechada a mano, sin tratamientos, no apelmaza, proporciona oligoelementos a la dieta y mayor "sabrosura".



Sal tradicional ahumada

Mezcla de sal tradicional con esencia de humo natural. La forma más fácil y económica de marinar-ahumar pescados y carnes.



Flor de sal

Nuestra flor de sal, conocida en Cádiz como **Sal de Hielo** por parecerse en su origen la delgada capa de sal flotante a la de hielo que flota en los mares helados.

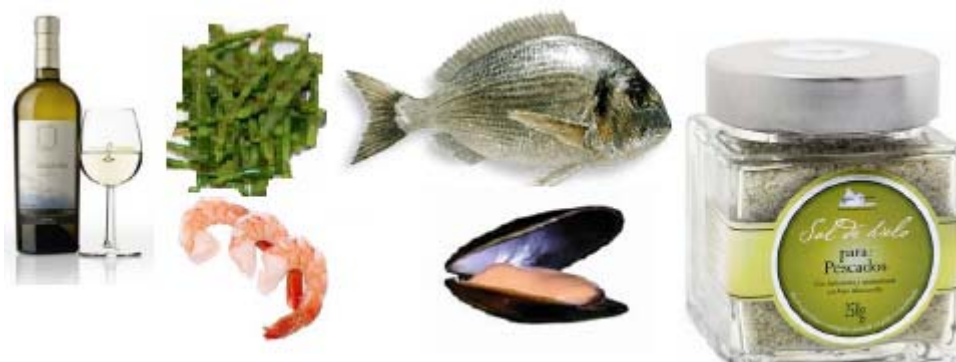


Mezclas de flor de sal

Diferentes mezclas realizadas con vinos de la zona como la manzanilla, el oloroso de Jerez o el Pedro Ximénez, frutos secos, especias variadas o plantas como la Salicornia de la marisma.



Sal de Hielo. Mezclas



Escamas de sal

Decorativas escamas de las Isla de Chipre para la finalización y presentación de los platos.

