



 TAAMAY  
trading

---

FLOR DE SAL



**TAAMAY Trading** es una compañía francesa que ofrece las mejores frutas, vegetales y diversos productos terminados producidos con las mejores prácticas y procesos en América Latina para Europa, Medio Oriente y África (EMEA).

Incorporamos adecuadamente a todos los participantes a lo largo de la cadena de valor buscando mitigar riesgos y asegurar la exitosa participación desde los proveedores locales hasta los puntos de contacto en los mercados internacionales.

- Gestión y Desarrollo de Proveedores
- Cadena de Suministro
- Desarrollo de Negocios y Marketing Estratégico

## VISIÓN

Actuar como el principal aliado comercial de las empresas que exportan productos latinoamericanos de alto valor agregado a la región EMEA y fungir como orgullosos embajadores de la diversidad cultural.

## VALORES

Calidad  
Honestidad  
Puntualidad  
Ética  
Responsabilidad social  
Conciencia ecológica  
Trabajo en equipo

Para obtener mayor información contacte con nosotros:

[service-client@taamay.fr](mailto:service-client@taamay.fr)

[www.taamay.fr](http://www.taamay.fr)



# FLOR DE SAL

## Flor de Sal

### PRODUCTO

La Flor de Sal proviene de lagunas de agua salada, y se obtiene mediante la evaporación solar. La diferencia con la sal de mar es que durante el proceso de evaporación, se crea una pequeña capa de cristales que flotan en la superficie del agua llamada "eras de cristalización" las cuales son recolectadas a mano para formar el llamado **"El Caviar de la Sal"** con una producción limitada que lo hace un producto escaso y valioso.

### CERTIFICADOS



### DESCRIPCIÓN

Nuestra Flor de Sal proviene de la "Laguna de agua salada de Cuyatlán" en Colima, México. Obtenemos la Salmuera de aguas subterráneas profundas a más de 15 metros bajo tierra, enriquecida con los minerales recogidos a su paso libres 100% de plástico y micro plástico.

Cosechamos cuando cambian dos elementos del clima; la temperatura y el viento, en México a partir del mes de mayo los rayos solares proveen más calor y los cambios de temperatura provocan fuertes vientos, estos dos elementos hacen que Flor de Sal se cristalice más rápido con una menor densidad molecular y por consiguiente más baja en su concentración de sodio.

Su sabor es salado pero delicado y sutil, su textura es agradable y crujiente.



**PRODUCTO**

Flor de Sal

**PRESENTACIÓN**

Bolsa	454 gramos
Salero de bolsillo	22 gramos

**COMPOSICIÓN**

Cloruro de Sodio (NaCl). Más de 80 componentes naturales, entre ellos el magnesio, potasio y calcio.

**GRANULOMETRÍA**

Inferior a 3mm

**DEFINICIÓN**

Secado solar y recolección manual mediante precipitación en la superficie de las "Eras de Cristalización" con la única intervención del sol, del viento y bajo el control del salinero tradicional.

**PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS**

Producto granulado de color blanco, cristalino, inodoro, sabor salino suave no franco, limpio, suelto y 100% soluble. Textura frágil de microescamas granulosas blandas que rompen por simple presión entre los dedos.

**MATERIA EXTRAÑA**

Ausencia de partículas ferrosas, no ferrosas y de acero inoxidable, así como ausencia de material plástico y micro plástico en 50g.

**FECHA DE CADUCIDAD**

No tiene caducidad. Al ser un conservante en su propia naturaleza.

**PRESERVACIÓN**

Se recomienda conservar en un lugar seco.



**ANÁLISIS  
FÍSICO-QUÍMICO**

ANÁLISIS	RESULTADO	UNIDADES
Cloruro de Sodio	Min. 77 / Max. 89,54	%
Sodio	(±) 30 422,74	%
Humedad	(±) 4.66	mg/100
Materia insoluble	0.0	mg/100
Zinc	0,17	mg/100
Hierro	1,01	mg/100
Calcio	265	mg/100
Magnesio	808	mg/100
Potasio	143,74	mg/100
Yodato de potasio	23,26	mg/100
Nitratos	< 0. 0004	% NaNO <sub>3</sub>
Nitritos	< 0. 00005	% NaNO <sub>2</sub>
Cadmio	< 0. 000004	%
Sulfitos	< 0. 001	%SO <sub>2</sub>

No ha sufrido proceso de secado artificial y conserva el grado de humedad natural. No ha sufrido ninguna alteración, ningún tipo de tratamiento químico ni adición de aditivos de forma artificial.



# ¿ POR QUÉ ELEGIR FLOR DE SAL ?

100% artesanal, natural, orgánico,  
ecológico y gourmet.

Sal hipotónica,  
rehidrata y previene  
retención de líquidos.

8% contenido de magnesio,  
cuatro veces más que cualquier  
otra sal en el mercado.

Por su bajo contenido en sodio  
(max 30%) y su riqueza en minerales,  
nuestra flor de sal es particularmente  
apreciada por las personas con  
enfermedades como la diabetes.

Ayuda a prevenir enfermedades asociadas  
con el consumo de sal común como  
hipertensión, infartos, osteoporosis,  
cáncer de estómago, asma.

También beneficia a las personas  
sanas de cualquier edad,  
mujeres embarazadas y atletas.



## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

### Datos de Nutrición

Por

100 grs

Valor energético	0 kcal	
Grasa total	0 grs	
Grasa saturada	0 grs	
Carbohidratos	0 grs	
Azúcares	0 grs	
Fibra alimentaria	0 grs	
Proteinas	0 grs	
Sal	84 grs	
Minerales	% VRN (*)	
Calcio	265 mg	33 %
Magnesio	808 mg	215 %

(\*) VRN Valores de Referencia de Nutrientes

**Sodio**

**30 %**

**EMPAQUE****454 g peso neto**467 g peso bruto  
Bolsa papel kraft negro mate**22 g peso neto**31 g peso bruto  
Envase plástico tipo salero blanco**CONTENIDO POR CAJA DE CARTÓN**

40 bolsas

500 saleros

**MEDIDAS DE CAJA**

40 largo x 30 ancho x 26 alto cm

**CAJAS / TONELADA**

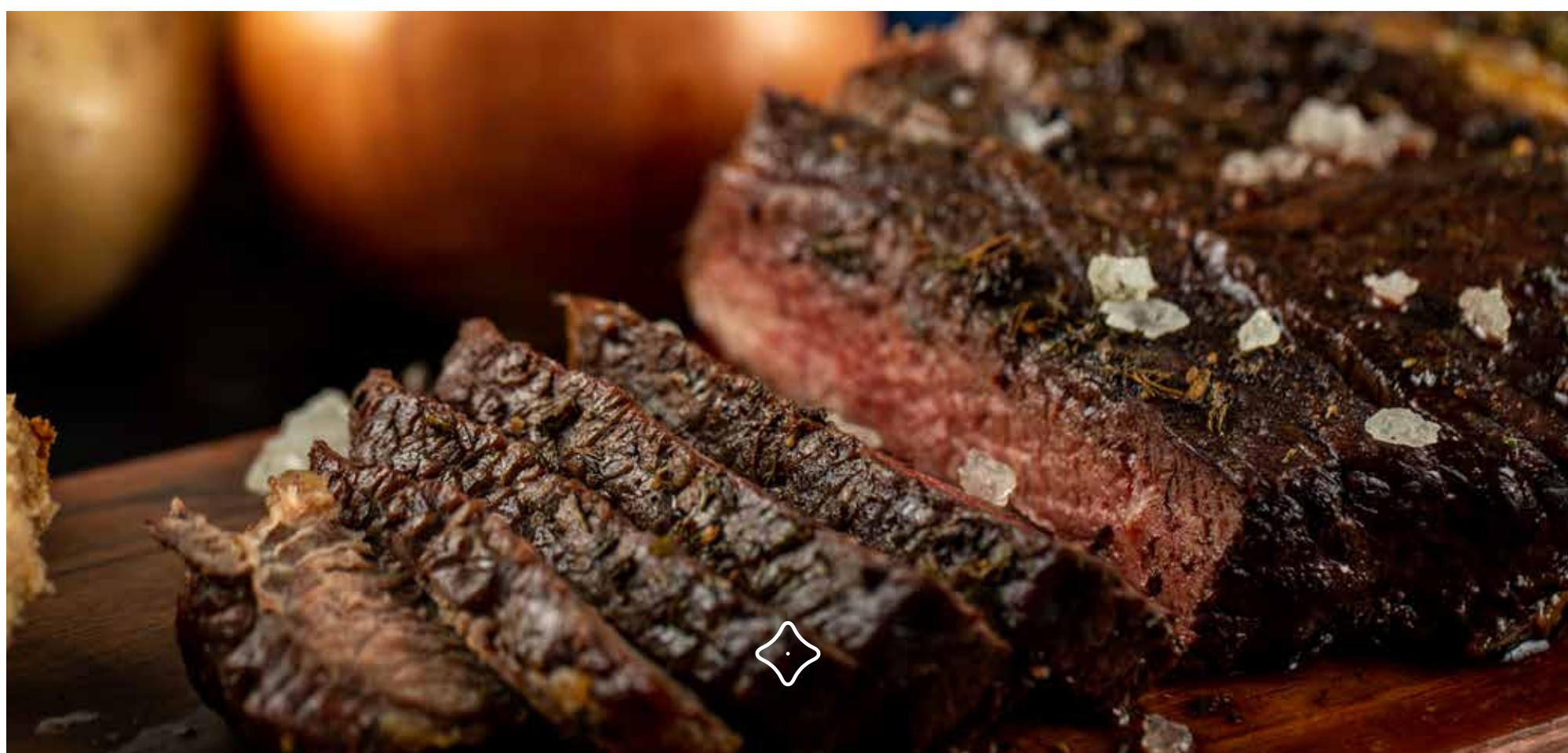
55

**INSTRUCCIONES DE ALMACENAJE**

A temperatura ambiente en un lugar fresco y seco.

**NOTA**

Podemos empacar nuestra Flor de Sal en bolsas de 150 g o 250 g.





TAAMAY  
trading



[service-client@taamay.fr](mailto:service-client@taamay.fr)

[www.taamay.fr](http://www.taamay.fr)

6 rue d'Armaillé, 75017, Paris, France.

