



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

www.taamay.fr





FLOR DE SAL

PRODUCTO

Flor de Sal

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 Salero de bolsillo	454 gramos 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 granuladas 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	% NaNO3
Nitritos	< 0. 00005	% NaNO2
Cadmio	< 0. 000004	%
Sulfitos	< 0. 001	%SO2

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	
Proteínas	0 grs	
Sal	84 grs	
Minerales	% VRN (*)	
Calcio	265 mg	33 %
Magnesio	808 mg	215 %

(*) VRN Valores de Referencia de Nutrientes

Sodio

30 %

		
	454 g peso neto	22 g peso neto
EMPAQUE	467 g peso bruto Bolsa papel kraft negro mate	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.	







service-client@taamay.fr

www.taamay.fr

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

