

SALINS



SALINS

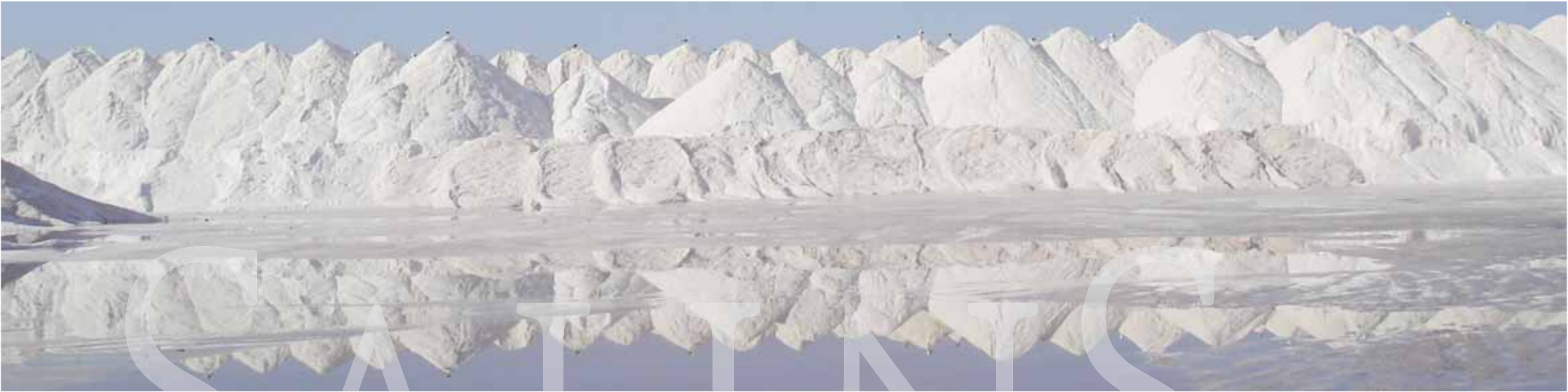
UNIÓN SALINERA DE ESPAÑA, S. A.

MADRID

www.salins.com



EL GRUPO



SALINS, UNO DE LOS MAYORES PRODUCTORES DE SAL EN EUROPA.

Salins es un grupo salinero internacional, con tradición salinera desde 1856.

- Con instalaciones dedicadas a la producción de sal en España, Francia, Italia y Túnez.
- Con una actividad comercial centrada en Europa, Norte América y gran parte de África.
- Con una sensibilidad especial a las demandas de los clientes, adaptándose de forma rápida y flexible a las evoluciones del mercado.
- Con un dominio de las tres técnicas de producción: sal marina, sal vacuum y sal gema.

El éxito de los productos de Salins se basa en la combinación de una materia prima de altísima calidad, el desarrollo de métodos y técnicas punteras para su obtención y la pasión de un equipo de profesionales por mejorar cada día avalada por la certificación ISO 9001.

Con una producción de 3,7 millones de toneladas al año, la oferta de Salins está destinada tanto a mercados de consumo humano como de tratamiento de aguas, industriales y deshielo, garantizando:

- Eficacia a todos sus clientes.
- Satisfacción de los consumidores que aprecian sus especialidades.

Y como filosofía y ética de empresa, el respeto por los valores de calidad, seguridad, y desarrollo sostenible como base para la relación con clientes, proveedores y distribuidores.





**SALINS
EN
ESPAÑA**

SALINS EN ESPAÑA.

Salins Ibérica aglutina Unión Salinera de España y la Nueva Compañía Arrendataria de las Salinas de Torrevieja, que mantiene la explotación de la Laguna de Torrevieja y la Laguna de La Mata desde 1951.

Nuestros clientes y distribuidores de España, Portugal y Francia se benefician de una capacidad de producción de un millón de toneladas al año, de una completa gama de productos de sal tanto industrial como de gran consumo, de la aplicación de las últimas tecnologías, del respaldo del grupo internacional Salins y de su amplia red comercial.





CONSUMO



DISAL, SAL DE CALIDAD PARA EL CONSUMO.

Disal agrupa una amplia gama de productos para el consumo. Diferentes tipos de sal para cubrir las distintas demandas de los consumidores, desde las más básicas hasta las más exquisitas.

- Salinas de Parques Naturales, con denominación de origen.
- Flor de sal, exquisitez gourmet.
- Sal Brisa, para un uso familiar en la mesa y en la cocina.
- Sal hiposódica, para regímenes especiales.



SALINS

SALINAS DE PARQUES NATURALES; SOL, VIENTO Y MAR.

Desde hace siglos se recoge una sal naturalmente blanca en nuestras Salinas de los Parques Naturales, cosechada de forma tradicional y en las mejores condiciones.

- Es una sal exquisita, con denominación de origen, **puro Mediterráneo**.
- De una calidad excepcional, de gama alta.
- Para paladares gourmet, como toque final a nuestros platos.
- Con una presentación muy cuidada, manteniendo el producto en perfectas condiciones.

SALINAS
DE PARQUES
NATURALES

CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN.

Nuestras Salinas de los Parques Naturales de Cabo de Gata-Níjar, las Lagunas de La Mata-Torrevieja, las Salinas de Santa Pola, la Bahía de Cádiz y La Camarga ofrecen lo mejor del sol y el viento mediterráneo.

- Cuentan con importantes calificaciones medioambientales, entre las que se encuentra **Reserva de la Biosfera certificada por la UNESCO.**
- Comparten hábitat con especies de flora y fauna -especialmente aves- protegidas.
- Al tratarse de áreas de importantísima relevancia natural, en Salins hacemos un uso racional de los humedales. Nuestra producción es 100% sostenible.

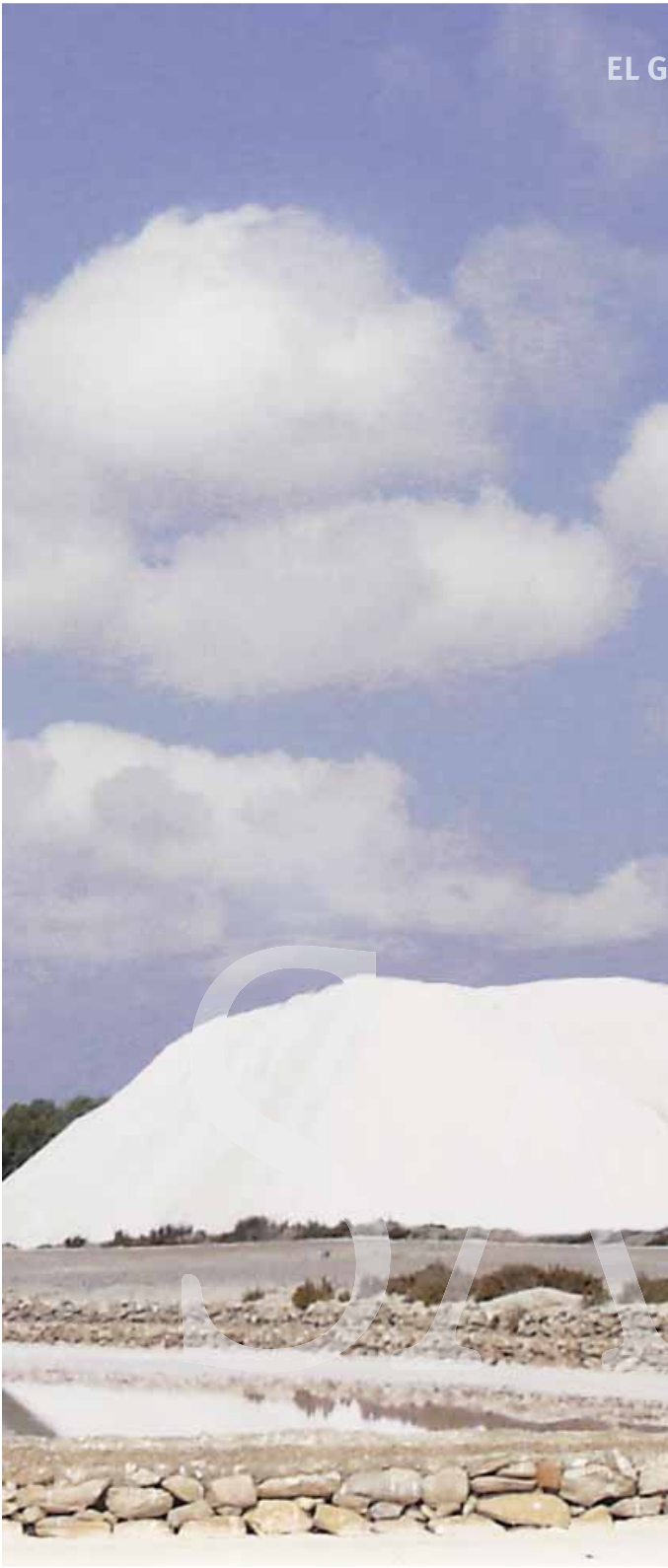
SALINS



UNA PRESENTACIÓN MUY CUIDADA.

Nuestra sal de Salinas de Parques Naturales se presenta en envases de cartón.

- Con un diseño atractivo.
- Que mantienen el producto en condiciones óptimas.
- Reciclables, respetando el medio ambiente.
- De fácil almacenaje, transporte y manipulado.



SALINS



Sal fina



Sal gruesa

FLOR DE SAL DE PARQUES NATURALES

La Flor de Sal de Parques Naturales procede de zonas de humedales de gran importancia ecológica, donde los maestros salineros cultivan una sal única en su especie. Este cultivo artesano les lleva a firmar cada pack de sal, identificando su labor.

Como producto delicatessen va muy bien para aderezar ensaladas, carnes y pescados e, incluso, frutas y postres, ya que realza todos los sabores.

SALINS



SALINS



FLOR DE SAL, UNA SAL MUY EXCLUSIVA

La flor de sal es la reina de las sales por su textura fina y crujiente.

Su blancura y formas irregulares son totalmente naturales.

Su exquisitez debe mucho a la dificultad de su cultivo, ya que el proceso de cristalización de la flor de sal se produce en la superficie de la salina al amanecer, con el rocío. Su recogida es totalmente manual.

Se trata, por tanto de una sal artesanal, exclusiva, sin aditivos, de producción muy limitada.

FLOR DE SAL



SALINAS
DE PARQUES
NATURALES

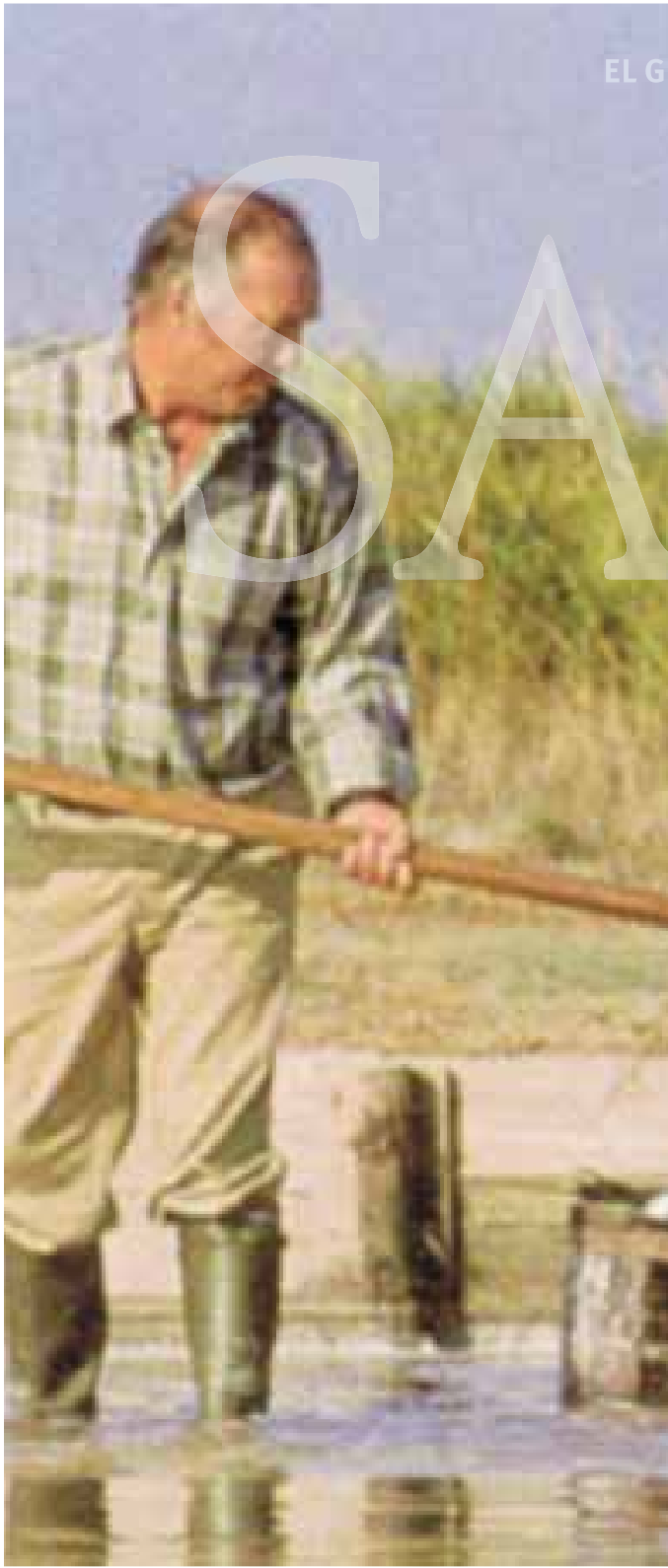
FLOR DE SAL DE CABO DE GATA

La flor de sal de Cabo de Gata ofrece lo mejor del sol y el viento mediterráneo, con un contenido en minerales excepcional que la distingue de otras sales. Las salinas de este parque natural cuentan con importantes calificaciones medioambientales y están adheridas a la marca de Parques Naturales de Andalucía. Además, comparte hábitat con especies de flora y fauna -especialmente aves- protegidas. Su producción es muy limitada.

SALINAS
DE PARQUES
NATURALES

FLOR DE SAL
CABO DE GATA





SALINS

FLOR DE SAL, EL CAVIAR DE LA CAMARGA.

La reina de las sales por su textura fina y crujiente. Conseguida en la bella Camarga francesa, un **Parque Natural Reserva de la Biosfera**. Esta zona es, desde la antigüedad, un sitio privilegiado para la producción y recolección de sal, gracias a su clima mediterráneo de inviernos suaves, veranos calurosos y lluvias poco abundantes.

En este entorno protegido de 19.000 hectáreas consagradas a la cultura de la sal hay dos salinas principales (Aigues-Mortes y Salin-de-Giraud) que ocupan gran parte del Parque Nacional, habitado por una gran variedad de aves -en especial flamencos rosas- y una flora excepcional.



SALINS





Sal HiPOSÓDICA

SAL BAJA EN SODIO

66% menos de Sodio



HIPOSÓDICA, UN SABOR QUE TE HACE SENTIR BIEN.

Esta sal es ideal para dietas bajas en sodio. Se puede cocinar y sazonar con la sal hiposódica del mismo modo y en la misma proporción que con la sal común, pero con un 66% menos de sodio que la sal común.

Se presenta en un cómodo formato tipo salero de 125 gramos.

SALINS

COCINA A LA SAL

SAL GRUESA

SALINAS
DE PARQUES
NATURALES



Asados, salazones, horneados y plancha

Cocina Fácil

SAL PARA HORNEAR

Una sal especial para asados, salazones, horneado y plancha. Su grosor y su sabor -que recoge la esencia de los parques naturales donde se cultiva- la hacen totalmente adecuada para extraer todo el potencial y los valores culinarios tanto de carnes como pescados.

SALINS



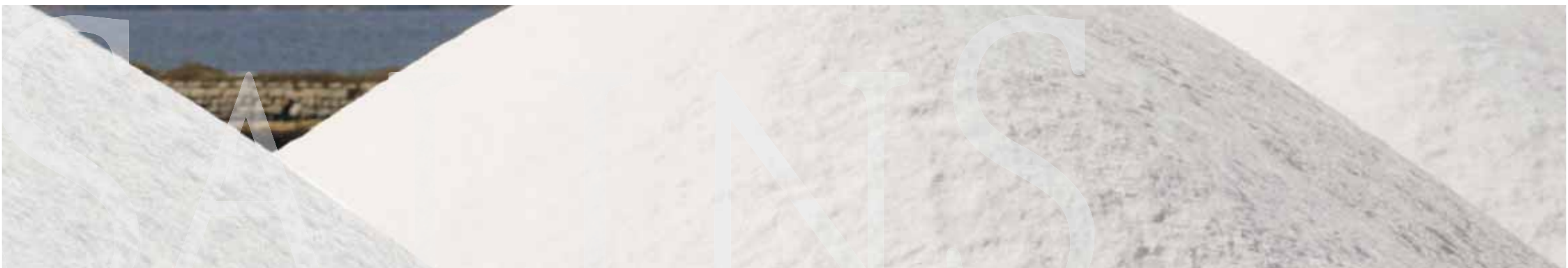
SALINS

BRISA, UNA SAL DE CALIDAD CON EL MEJOR PRECIO.

La gama Brisa ofrece una sal de origen mediterráneo.

- Muy natural, cosechada de forma tradicional.
- Con una excelente relación calidad/precio.
- En tres variedades: fina, gruesa y yodada.

brisa



Presentación en envases de polipropileno, limpios y resistentes, y que pueden permanecer de pie.