

## Composición de las variedades de azúcar especiado de agricultura ecológica controlada



Como base para nuestros azúcares especiados hemos seleccionado variedades de azúcar de máxima calidad: **azúcar de caña no refinado rapadura** y **azúcar de caña cristalino** de agricultura ecológica controlada.

El **azúcar de caña no refinado rapadura** se produce en Brasil y es el jugo de caña puro, espesado y secado cuidadosamente. Con este método de producción se conserva el típico color parduzco, el sabor acaramelado y el alto contenido en minerales de esta variedad de azúcar.

El **azúcar de caña cristalino** procede de campos de cultivo de caña de azúcar en Paraguay, cultivados según la normativa de control ecológico. También está compuesto de jugo de caña 100% y se caracteriza por un sabor aún más suave y unas delicadas notas a caramelo. Su característico color amarillento se debe a la cuidadosa elaboración que conserva los minerales en el azúcar.

Estas variedades de azúcar **no se refinan ni de manera química ni física,**

**no se emplea ningún tipo de aditivos o sustancias antiaglomerantes.**

En nuestra producción en La Palma **elaboramos de manera artesanal** estas composiciones exclusivas de azúcares con especias y frutas. Empleamos **exclusivamente ingredientes de cultivo ecológico controlado** y damos la mayor importancia a la calidad y a un procesamiento cuidadoso para conservar todos los minerales y vitaminas.

**Renunciamos de manera deliberada a la utilización de aditivos, colorantes y conservantes.**

Nuestras creaciones de azúcar se caracterizan **por una parte proporcional muy elevada de especias y frutas (hasta un 40%).**

¡Por ello sorprenden con una apariencia, un sabor y un olor naturalmente perfectos!



AZÚCAR DE CAÑA INTEGRAL  
VAINILLA BOURBON

para nata, postres, galletas, pasteles y en crudo para frutas, crepes (8 g suficiente para 500 g o 0,5 l)

für Sahne, Nachtisch, Gebäck, Kuchen und als Finish für Früchte, Crepes (8 g reichen für 500 g o 0,5 l)



AZÚCAR DE CAÑA INTEGRAL  
FRAMBUESA

para nata, postres, galletas, pasteles y en crudo para frutas, crepes, yogurt y mucho más

für Sahne, Nachtisch, Gebäck, Kuchen und als Finish für Früchte, Crepes, Joghurt und vieles mehr



AZÚCAR DE CAÑA INTEGRAL  
CASIS

para nata, postres, galletas, pasteles y en crudo para frutas, crepes y mucho más

für Sahne, Nachtisch, Gebäck, Kuchen und als Finish für Früchte, Crepes und vieles mehr

Als Basis unserer Gewürzzucker haben wir Zuckersorten **höchster Qualität** gewählt – **Rapadura Vollrohrzucker** und **Cristallino-Rohrzucker** aus kontrolliert biologischem Anbau.

**Rapadura Vollrohrzucker** wird in Brasilien hergestellt und ist der reine Saft des Zuckerrohrs, der nach dem Pressen schonend eingedickt und getrocknet wird. Die typische bräunliche Farbe, der karamellartige Geschmack und der hohe Gehalt an Mineralstoffen bleiben bei der Herstellung erhalten.

**Cristallino-Rohrzucker** stammt aus Zuckerrohrfeldern in Paraguay, die in kontrolliert biologischer Anbauform dort bewirtschaftet werden. Er besteht ebenfalls zu 100% aus Zuckerrohrsaft und zeichnet sich durch einen noch milderen Geschmack und einer sehr feinen Karamellnote aus. Seine typische gelbliche Farbe zeugt von der schonenden Verarbeitung und dem Erhalt der Mineralstoffe im Zucker.

Die genannten Zucker werden **nicht chemisch-physikalisch raffiniert**, auf **Zusatzstoffe, Hilfsstoffe jeglicher Art** wird **vollständig verzichtet**.

In unserer Manufaktur auf La Palma stellen wir **handwerklich** einzigartige Kompositionen von Gewürz- und Fruchtzucker her. Wir verwenden **ausschließlich Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau** und legen allerhöchsten Wert auf Qualität und schonende Verarbeitung für den Erhalt aller Mineralstoffe und Vitamine.

**Auf alle Arten von Zusatzstoffen, Farbstoffen und Konservierungsstoffen wird gänzlich verzichtet.**

Unsere Kompositionen zeichnen sich durch einen **extrem hohen Anteil an Gewürzen und Früchten aus (bis zu 40 %)** und überraschen dadurch mit ihrer vollendeten Optik, einem unglaublich intensiven Geschmack und einem natürlichen Aroma!

## Gewürzzucker-Kompositionen aus kontrolliert biologischem Anbau



SAL OCEANO  
de Ursula Westphal · C. Palmasol II, 19 · 38710 Breña Alta  
La Palma · España · Islas Canarias  
[www.saloceano.com](http://www.saloceano.com)

### Indicaciones generales:

¡Conservar cerrado! El envase cierra herméticamente para conservar los aromas y cuando está cerrado protege de la humedad. Si, a pesar de ello, el producto se humedeciera, póngalo sobre una bandeja de horno limpia y séquelo a unos 40° C en el horno. ¡Dosifíquelo con cuidado!

### Allgemeine Hinweise:

Bitte geschlossen aufbewahren! Die Verpackung ist aromadicht und schützt im verschlossenen Zustand vor Feuchtigkeit. Sollte das Produkt dennoch feucht geworden sein, geben Sie es auf ein sauberes Backblech und trocknen es bei ca. 40° im Backofen nach. Bitte vorsichtig dosieren!



SAL OCEANO  
Productos de La Palma



*Sales y Azúcares*  
**especiados divinos**

**Himmlische Gewürz-**  
*Salze und Zucker*



## Sales especiadas de La Palma - una creación perfecta de la naturaleza.

de cultivo ecológico controlado

La sal marina que empleamos procede exclusivamente de la **Reserva Mundial de la Biosfera de La Palma**, Islas Canarias. Aquí, a diferencia de otras zonas costeras europeas, el Atlántico aún se caracteriza por su **pureza y calidad**.

En la salina de La Palma, gestionada de manera tradicional, la sal se recolecta a mano y no se somete a ningún otro proceso. Es mediante un cuidado proceso natural de evaporación que se producen los maravillosos cristales de sal marina.

Gracias a este proceso los más de 80 minerales y oligoelementos que se encuentran en las aguas del Atlántico se conservan en la sal marina de La Palma. Se origina así una de las sales más puras y naturales que existen para la alta cocina de gourmets.

### • Sal fina y sal gruesa

### • Flor de Sal

Tomando como base estas sales marinas de alta calidad, de gran valor para el organismo humano, en nuestra manufactura SAL OCEANO producimos en La Palma de manera artesanal composiciones únicas de sales especiadas.

Empleamos casi exclusivamente ingredientes de agricultura ecológica controlada y damos la mayor importancia a la calidad y a un procesamiento cuidadoso para conservar todos los minerales y vitaminas.

**Renunciamos de manera deliberada a la utilización de aditivos, colorantes y conservantes.**

Nuestras sales para gourmets se caracterizan porque tienen una **parte proporcional muy elevada de finas hierbas, especias y frutas (hasta un 45%)**.

¡Por ello sorprenden con una **apariencia, un sabor y un olor naturalmente perfectos!**

### Indicaciones para sales especiadas:

• Ofrecemos recomendaciones de uso para todas nuestras sales especiadas, pero estas son exclusivamente una sugerencia y le animamos a probar ideas nuevas dejándose llevar por su imaginación y su gusto. Por norma general recomendamos:

• Las sales especiadas denominadas sal universal (uso universal), sirven estupendamente tanto al cocinar como usadas en crudo.

• Las sales especiadas denominadas sal de acabado (uso en crudo), las recomendamos como sal de mesa o para dar el último toque a sus platos, poco antes de que sean consumidos. Las preparamos principalmente con flor de sal. En láminas finísimas y crujientes ofrecen una experiencia gustativa única.

**FLOR DE SAL • BALSÁMICO**  
usar en crudo para tomate, queso, ensaladas, carne asada, pescado, verduras  
Finish-Salz für Tomate, Käse, Salate, gegrilltes Fleisch, Fisch, Gemüse

**SAL MARINA • GOURMET**  
de uso universal p.ej. para arroz, pasta, papas, queso, huevos, potajes, carne y pescado asado, mariscos  
universell z. B. für Reis, Pasta, Kartoffeln, Käse, Eier, Eintöpfe, gegrilltes Fleisch und Fisch, Meeresfrüchte

**FLOR DE SAL • VINO TENEGUÍA TINTO**  
usar en crudo para carne de caza, carne asada, estofados, chocolate (salsas, galletas)  
Finish-Salz für Wildfleisch, gegrilltes Fleisch, Braten, Schokolade (Saucen, Gebäck)

**SAL MARINA • TOMATE**  
para tomates, queso, salsas, ensaladas, pan y mantequilla  
für Tomaten, Käse, Saucen, Salate, Bröt und Butter

**FLOR DE SAL • NARANJA**  
usar en crudo para carne blanca, pescado, papas, chocolate, salsas y postres  
Finish-Salz für helles Fleisch, Fisch, Kartoffeln, Schokolade, Saucen und Desserts

**SAL MARINA • PICANTE**  
para arroz, pasta, papas, queso, ensalada, carne asada  
für Reis, Pasta, Kartoffeln, Käse, Salate, gegrilltes Fleisch

**SAL MARINA • JENGIBRE**  
para carne y pescado asado, cordero, mariscos, pasteles y frutas  
für gegrilltes Fleisch und Fisch, Lamm, Meeresfrüchte, Kuchen und Früchte

**FLOR DE SAL • LIMÓN**  
usar en crudo para pescado, cordero asado, papas, salsas y postres  
Finish-Salz für Fisch, gegrilltes Lamm, Kartoffeln, Saucen und Desserts

**SAL MARINA • HIERBAS DE LA PALMA**  
de uso universal, p.ej. para pasta, pizza, tomate, ensaladas  
universell z. B. für Pasta, Pizza, Tomaten, Salate

**SAL MARINA • JARDÍN DE LA PALMA**  
de uso universal, p.ej. para carne, verduras, sopas, queso, huevos, salsas y mucho más  
universell z.B. für Fleisch, Gemüse, Suppen, Käse, Eier, Saucen und vieles mehr

**SAL MARINA • PIPAS DE CALABAZA**  
platos vegetarianos, verduras, sopas, salsas  
Vegetarische Gerichte, Gemüse, Suppen, Saucen

**FLOR DE SAL • VAINILLA BOURBON**  
usar en crudo para pescado, gambas, mariscos, churrascos, frutas, galletas, pasteles, bebidas  
Finish-Salz für Fisch, Garnelen, Meeresfrüchte, gegrilltes, Früchte, Gebäck, Kuchen, Getränke

**SAL MARINA • GOURMET GRUESO**  
de uso universal p.ej. para arroz, pasta, papas, queso, huevos, potajes, carne y pescado asado, mariscos  
universell z. B. für Reis, Pasta, Kartoffeln, Käse, Eier, Eintöpfe, gegrilltes Fleisch und Fisch, Meeresfrüchte

**FLOR DE SAL • FRAMBUESA**  
usar en crudo para pescado, carne blanca y galletas  
Finish-Salz für Fisch, helles Fleisch und Gebäck

**FLOR DE SAL • CASIS**  
usar en crudo para pescado, carne, frutas, galletas y bebidas  
Finish-Salz für Fisch, Fleisch, Früchte, Gebäck und Getränke

Unsere verwendeten Meersalze stammen **ausschließlich aus dem Weltbiodiversitätsreservat La Palma** – Kanarische Inseln. Hier zeichnet sich der Atlantik noch – anders als bei den europäischen Küstengewässern – durch **Reinheit und Wasserqualität** aus.

In der traditionell geführten Saline von La Palma wird das Salz von **Hand geschöpft und keiner weiteren Bearbeitung** unterzogen. Ausschließlich die schonenden und natürlichen Verdunstungsprozesse produzieren die wunderbaren Meersalzkrystalle.

Alle – **über 80 Mineralstoffe und Spurenelemente** des Atlantikwassers bleiben dabei in den Meersalzen von La Palma erhalten. Es entsteht eines der **ursprünglichsten und reinsten Natursalze**, die es für die feine Gourmetküche gibt.

### • Feines und grobes Meersalz

### • Flor de Sal

Auf der Basis dieser für den menschlichen Organismus hochwertigen Meersalze stellt unsere Salzmanufaktur SAL OCEANO auf La Palma handwerklich einzigartige Kompositionen von Gewürzsalsen her.

Wir verwenden fast ausschließlich **Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau** und legen allerhöchsten Wert auf **Qualität und schonende Verarbeitung für den Erhalt aller Mineralstoffe und Vitamine**. **Auf alle Arten von Zusatzstoffen, Farbstoffen und Konservierungsstoffen wird ausdrücklich verzichtet.**

Unsere Gourmetsalze zeichnen sich durch einen **überdurchschnittlich hohen Anteil an Kräutern, Gewürzen und Früchten aus (bis zu 45 %)**.

Sie überraschen dadurch in ihrer vollendeten Natürlichkeit:

- optisch
- geschmacklich
- und olfaktorisch!

### Hinweise für Gewürzsalze:

• Für alle Gewürzsalze geben wir Tipps zur Verwendung, jedoch sollen diese nur Anregungen sein und Sie auffordern, nach Ihrem Geschmack und Gusto neue Ideen auszuprobieren. Grundsätzlich empfehlen wir:

• Gewürzsalze, die als **Universalsalz** deklariert sind, entfalten ihre Wirkung beim Kochen genauso wunderbar wie als **Finish-Salz**.

• Gewürzsalze, die speziell als **Finish-Salze** ausgewiesen sind, empfehlen wir als **Tischsalz** und zum **Abbrunen** von Speisen kurz vor dem Verzehr. Sie werden überwiegend aus **Flor de Sal** hergestellt. **Hauchdünn und knusprig** bieten sie ein **Geschmackserebnis der ganz besonderen Art**.

**Gewürzsalze aus La Palma – vollendete Kreationen der Natur**  
aus kontrolliert biologischem Anbau

