Sale grigio dell’Atlantico Gemma di Mare: bello da vedere, buono da mangiare

grigio-01-65ba6e81

Un sale grosso di colore grigio perla, bello da vedere e buono da mangiare. È il nuovo sale della linea degli Integrali lanciato sul mercato da Gemma di Mare, per rispondere in modo sempre più specifico e mirato alle esigenze dei suoi consumatori.

Il sale grigio dell’Atlantico Gemma di Mare è un sale che non ha subito alcun trattamento o raffinazione, è ricco di oligoelementi presenti naturalmente nel mare, non contiene conservanti né additivi, e mantiene per questo intatte le sue qualità nutrizionali e la sua consistenza. Viene raccolto a mano, mediante un antico sapere artigiano, e deve il suo colore grigio perla all’argilla contenuta nel terreno dei bacini salanti in cui avviene la cristallizzazione e che gli conferisce un elevato numero di oligoelementi, tra cui soprattutto il magnesio.

Non solo. Il sale grigio dell’Atlantico ha un contenuto di sodio inferiore rispetto al comune sale bianco da tavola. È dunque un sale perfetto per cucinare, per sostituire il comune sale grosso, e nel contempo, se anche l’occhio vuole la sua parte, dare un tocco di ricercatezza ed eleganza a un piatto. Per il suo colore e la consistenza, questo sale si sposa benissimo con tutte le ricette che prevedano una crosta di sale. Anche il packaging, minimalista e pulito nella grafica, trasparente per dare massima visibilità al prodotto, rispecchia la volontà di trasmettere un’idea di purezza e naturalità. E ne fanno un prodotto bello anche da tenere esposto in cucina, senza bisogno di travasi in barattoli o scatole.

La linea dei sali integrali Gemma di Mare si compone di altri prodotti, oltre al sale grigio dell’Atlantico: Sale marino fino e sale marino grosso del Mediterraneo, Sale rosa fino e sale rosa grosso dell’Himalaya (che deve il suo colore al ferro presente nelle rocce).