

El auténtico aperitivo mediterráneo: las patatas fritas Marinas con Flor de Sal d'Es Trenc

El toque de Flor de Sal d'Es Trenc, las famosas salinas mallorquinas, esencia de unas patatas fritas hechas para disfrutar la vida mediterránea. Envases 100% compostables, seña de identidad del cuidado por esas pequeñas grandes cosas que realmente importan

¿Qué hace la vida mejor? Los pequeños placeres. Esos donde reposan los detalles. Cuidar las cosas, el cariño por lo que está realmente bien hecho.

Y es que, en esencia, las patatas fritas son un pequeño placer. Pero si, además, se elaboran cuidando todos los detalles, eligiendo con mimo los ingredientes, buscando el toque inigualable de las Salinas d'Es Trenc de Mallorca, se convierten en un pequeño gran placer mediterráneo.

De esos que se marcan en la memoria: descalzarse en la arena, un libro bajo el sol, un aperitivo, una siesta.

Patatas fritas Marinas son ese homenaje a esos pequeños grandes placeres mediterráneos.

El proceso de producción responde a la elección de las mejores patatas en origen, de la variedad agria. La elaboración en sartén, siguiendo el método tradicional. Y un proceso final de centrifugado que reduce el exceso de aceite para conseguir una textura ligera, crujiente y elegante.

Todo nace en las Salinas d'Es Trenc en Mallorca. Una reserva natural, donde se forma una sal marina de calidad extraordinaria, fruto únicamente de la evaporación natural.

Actualmente, son cuatro las variedades: sabores sencillos, inspirados en el gusto y la gastronomía mediterráneos:

Flor de Sal d'Es Trenc.

Flor de Sal d'Es Trenc y aceite de oliva.

Flor de Sal d'Es Trenc, pimienta negra y vinagre balsámico.

Flor de Sal d'Es Trenc, oliva negra y anchoa.

Ser responsables con la naturaleza que es el origen de las salinas, del Mediterráneo, de los ingredientes que le dan sentido a Marinas, es un compromiso natural.

Los envases de los formatos familiares se pueden desechar en el contenedor de restos orgánicos, ayudando a preservar el medio ambiente. Un proceso circular, que al compostarse pasará a formar parte de los nuevos cultivos que a su vez entrarán en el ciclo de los futuros films compostables.

Datos de contacto:

Ángela Olmos
Butragueño & Bottlander
914 49 12 24

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Viaje](#) [Madrid](#) [Balears](#) [Industria Alimentaria](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>