

El Valle Salado de Añana lanza al mercado la primera "Flor de Sal" con sabor de aceituna arbequina

El Valle Salado de Añana, en Álava, lanza al mercado "Flor de Sal de Arbequina" un nuevo producto que mezcla la Flor de Sal de Añana y el aceite de la oliva arbequina de Oleaverum.

El Valle Salado de Añana, presenta un nuevo producto de la gama de su sal, Flor de Sal de Arbequina, fruto del esfuerzo de investigación de I+D entre la Fundación Valle Salado de Añana y Oleaverum, empresa que se crea con el fin de aprovechar la producción propia, envasar y comercializar aceite de oliva virgen extra, de la comarca Les Garrigues, en formato gourmet, destinado al mercado nacional e internacional.

El resultado de este maridaje es una sal indicada especialmente para resaltar platos de pescado, sobre todo al horno. Las características de las olivas y el aceite que se ha utilizado en la elaboración de este producto, la convierten en una sal diferente y muy recomendable para este tipo de elaboraciones culinarias.

Esta escama de sal y olivas arbequinas, que se comercializará en un exquisito frasco gourmet de cristal con una tapa de acero de rosca, es especial tanto por su textura crujiente en boca y su aspecto laminado, que se origina al comienzo del proceso de evaporación, como también por sus aromas balsámicos y especiados con notas de fruto verde y con un recuerdo de aceite virgen extra de arbequina. Junto a este producto estrella, también se comercializará la "Sal de Arbequina", que tiene como ingrediente base la sal mineral.

En palabras de Mikel Landa, Gerente del Valle Salado, señala "estamos muy orgullosos del resultado de este maridaje que ha dado como fruto un producto estrella para condimentar nuestros platos. Todo esto ha sido posible gracias a la calidad de ambos productos: nuestra sal y el oro líquido de Oleaverum, cuyo aroma, matiz y sabor lo definen como un aceite delicado y con una personalidad incomparable elaborado con las mejores olivas arbequinas de Les Garrigues, aceite que describe a la perfección la esencia de la comarca catalana".

El Valle Salado, que cuenta con casi 6.000 eras de producción de sal en proceso de recuperación y que actualmente está en proceso de convertirse en Patrimonio Mundial de la UNESCO, presentará la Flor de Sal de Arbequina en la 26 edición del Salón Gourmet de Madrid que se celebrará del 5 al 8 de Marzo en IFEMA Feria de Madrid.

Acerca de: www.vallesalado.com; www.saldeanana.com

Valle Salado, declarado Monumento Histórico Nacional en 1984 y en proceso de convertirse en Patrimonio Mundial de Unesco, se emplaza sobre uno de los fenómenos más curiosos de la geología, el Diapiro, ya que la salinidad del entorno hace que su ecosistema sea único. Entre los últimos 'proyectos de Valle Salado destacan los proyectos de restauración de diversas zonas de las salinas; el inicio de la comercialización de sal gourmet (www.saldeanana.com); la construcción de un Spa Salino al aire libre; la creación de un Centro de Acogida a los visitantes; la construcción de un escenario y un graderío para albergar espectáculos y la puesta en marcha de Programas Anuales de Visitas Guiadas al Valle Salado, entre otros.

Acerca de Oleaverum: <http://www.oleaverum.com/>

Es una empresa que se crea con el fin de aprovechar la producción propia, envasar y comercializar Aceite de Oliva Virgen Extra de la comarca Les Garrigues en formato gourmet, destinado al mercado nacional e internacional. En Oleaverum optan por un diseño llamativo y elegante, que pueda competir en el lineal de las tiendas y restaurantes gourmet con las marcas más prestigiosas del panorama nacional. Cabe destacar que hoy en día Oleaverum es una de esas marcas referentes.
