

Huevo de Flor de Sal Soso Factory

Por Gourmetería Publicado el 01/09/2016 en Artículos, Lugares con encanto

Huevos de Flor de Sal Soso Factory.

Hoy en *lugares con encanto*, tenemos el placer de entrevistar a José Ros Martínez, gerente de la empresa **SOSO FACTORY**, conocida por sus diseños en forma de **huevo de Flor de sal**.

Llama la atención y gusta muchísimo su diseño, pero créeme, llama aún más la atención cuando la pruebas. Debido a la gran variedad de sales, se pueden combinar a la perfección con carnes, pescados, postres, ensaladas. ¡Son una maravilla! Y claro, con ese diseño en cualquier cocina quedan espectaculares.

Una amplia gama tanto en variedad de diseño como en envasado, ya que disponen de huevos de flor de Sal pequeños, en un packaging de 100 gramos como por ejemplo el huevo de flor de sal de Pimienta Ahumada, de frutos rojos, picante, dulce, etc.

Y de los huevos grandes, de 500 gramos como el Huevo de Cacao, de 750 gr como el azúcar moreno y de 1 kilo como el caso de la sal marina natural. Como podemos apreciar, en estos tres últimos, los dos primeros no son huevos de sal, sino cacao y azúcar moreno.

El packaging...

Es fundamental en este producto, desde Murcia distribuyen a todos los rincones del mundo sin variar su diseño, podemos encontrar el huevo de flor de Sal de Hueva de Atún o de Azafrán, con el mismo nombre en Madrid, París o Nueva York. Y como curiosidad, solo en algunos productos que van para Alemania, el nombre del huevo se traduce al alemán/sueco.

Cabe destacar también sus ediciones especiales y limitadas, vendidas en todo el mundo. Como el caso de la edición *Salt Wars, Brandy y Especias, España...* O como la edición de **huevo de Flor de sal Limón y Pimienta** que tras el gran éxito obtenido, vuelve a salir este mes de septiembre junto con otras ediciones.

Ediciones Especiales Huevo Flor de Sal SOSO:







En www.gourmeteria.es puedes encontrar nuestros packs con estos preciosos huevos de flor de sal.



Vamos con la entrevista...



¿Qué es SOSO Factory?

SOSO: empresa dedicada en su 90% a la sal, Flor de Sal, en todo el amplio sentido de la palabra: sabor, variedad, diseño, imagen. Cuidando mucho la calidad.

¿De qué zona proviene la sal? ¿Cuál es la procedencia del producto?

Proviene de la península ibérica en su mayor parte, exceptuando alguna variedad italiana. Las especias dependen de su variedad, la procedencia puede ser asiática o india.

¿Soso se vende en todo el mundo?

Vendemos en los 5 continentes.

¿Cuál es la historia de SOSO Factory?

Nació hace 8 años como un pequeño proyecto pero con miras internacionales y de crecimiento, y es lo que hemos tratado de hacer para que se nos conozca internacionalmente. Teniendo la central en Murcia, con un equipo pequeño pero potente de trabajadores, y más contactos a través de distribuidores internacionales y un trabajo directo también.

¿Cómo es el proceso de elaboración de un Huevo de Flor de Sal?

Recepción de la materia prima (sal, especias) que se procesa para su limpieza. Envasado manual. Empaquetado. Almacenado.

¿Consideráis muy importante el packaging en este tipo de productos?

Es muy importante el packaging, digamos el 50% del éxito junto a la calidad del producto.

¿Podemos encontraros en alguna feria o evento próximamente?

Próximo año en ANUGA (Alemania) y Fancy Food (New York).

¿Soso Factory tiene algún premio o reconocimiento a lo largo de su trayectoria?

Hemos tenido premio al mejor diseño del mundo (NY) y reconocimientos nacionales de innovación y diseño.

¿Veremos alguna edición especial próximamente?

Tenemos preparada la nueva *Edición Olimpo* (6 nuevos huevos) para septiembre y también para el próximo año *Huevo USA* y *colección Fluo* para primavera.

¡QUIERO UN HUEVO DE FLOR DE SAL!

