



(//www.mediaset.es)

(//www.divinity.es)

THE LUXONOMIST – CASTRO

(https://theluxonomist.es)



(https://www.facebook.com/sharer.php?u=https%3A%2F%2Ftheluxonomist.es%2F2015%2F03%2F04%2Fsoso-para-los-amantes-de-la-sal%2Fpilar-garcia-granja&t=SOSO%2C+para+los+amantes+de+la+Sal)



(https://twitter.com/share?text=SOSO%2C+para+los+amantes+de+la+Sal.@TheLuxonomist&url=https%3A%2F%2Ftheluxonomist.es%2F2015%2F03%2F04%2Fsoso-para-los-amantes-de-la-sal%2Fpilar-garcia-granja)



(https://www.linkedin.com/shareArticle?mini=true&url=https%3A%2F%2Ftheluxonomist.es%2F2015%2F03%2F04%2Fsoso-para-los-amantes-de-la-sal%2Fpilar-garcia-granja&title=SOSO, para los amantes de la Sal)

SOSO, para los amantes de la Sal

Sal Gourmet para todos los gustos.

Pilar García de la Granja (https://theluxonomist.es/author/pilar-garcia-granja). 04/03/2015

SOSO, pack huevera



(//www.mediaset.es)

(//www.divinity.es)

THE LUXONOMIST

Este sitio utiliza cookies para mejorar su experiencia y analizar su uso. Las cookies utilizadas para el funcionamiento esencial de este sitio ya se han establecido.

(https://theluxonomist.es) **MÁS INFORMACIÓN** (https://theluxonomist.es/wp-content/uploads/2018/05/cookies-the-luxonomist.pdf).



(http://www.sosofactory.com/soso/pack-flor-de-sal)

SOSO, pack huevera. Haz clic para saber más

Fue en febrero, en el último pisolabis de The Luxonomist, cuando **El Corte Inglés Gourmet** (<http://www.theluxonomist.es/2015/01/13/experiencia-gourmet-con-7-estrellas-michelin/>) nos sorprendió con una colección de 'Sales SOSO' de regalo. Fue llegar a Nueva York y conquistar la cocina de mi casa y a mis hijos. En casa, a todos nos gusta la sal. Sales de sabores, sales naturales, sales orgánicas, sal de mesa de lujo.

La gama de sales SOSO es totalmente identificable por su innovador y divertido packaging, **un salero con forma de huevo que ha sido reconocido como mejor diseño a nivel nacional e internacional**. Medallas de plata en los Premios D&AD London y Laus o Medallas de oro en los New York Festivals, Pentawards o Graphis design USA.

ADVERTISING

1stdibs
Sponsored



Ward Bennett, Pair Of Scissor Lounge Chairs, Un...

[Go !](#)



Este reconocimiento ha ayudado a que **los productos SOSO puedan encontrarse en los lugares del mundo más recónditos siendo un producto deseado por los paladares más exigentes**. Además de su imagen, SOSO Factory cuida al detalle los productos que seleccionamos. Todas las sales son

totalmente naturales, sin ningún tipo de aditivo

(//www.divinity.es)

(//www.mediaset.es)

THE LUXONOMIST

Este sitio utiliza cookies para mejorar su experiencia y analizar su uso. Las cookies utilizadas para el funcionamiento esencial de este sitio ya se han establecido.

(https://theluxonomist.es)

MÁS INFORMACIÓN (https://theluxonomist.es/wp-content/uploads/2018/05/cookies-the-luxonomist.pdf).

ACEPTAR



(http://www.theluxonomist.es/wp-content/uploads/2015/03/sosohuevonegro.jpg)

Sal Negra: Originaria de Hawaii. Ideal para carnes a la parrilla, pescados, verduras, pastas y decoraciones. Foto: SOSOFactory

Si además esas sales están combinadas con multitud de sabores y especias del mundo, conseguimos un gran abanico de posibilidades para realzar el sabor de las comidas. De todas las comidas – incluida la paella del domingo con sal de Azafrán-

Una de las favoritas de la familia es la Sal de Flor de Sumac, su color malva característico lo realza como ingrediente exótico. Es ideal para vinagretas, pescados, carnes y ensaladas. En arroces aporta sabor y tonalidad rojiza. Desprende un gusto ácido al paladar que recuerda al limón sin llegar a ser tan astringente. Su color burdeos característico lo realza como ingrediente exótico. Flor de sal (87%), Sumac molido (13%), además es Gluten Free.



(//www.mediaset.es)

(//www.divinity.es)

THE LUXONOMIST

Este sitio utiliza cookies para prestar sus servicios y analizar su uso. Las cookies utilizadas para el funcionamiento esencial de este sitio ya se han establecido.

(<https://theluxonomist.es>)

MÁS INFORMACIÓN (<https://theluxonomist.es/wp-content/uploads/2018/05/cookies-the-luxonomist.pdf>).

ACEPTAR



(<http://www.theluxonomist.es/wp-content/uploads/2015/03/sosohuevosrosas.jpg>)

Flor de Sal Sumac, una flor malva originaria de Oriente Medio, desprende un gusto ácido al paladar que recuerda al limón sin llegar a ser tan astringente. Huevo azul: Flor de Sal Hueva de Atún. Huevo fucsia: Flor de Sal Rosa. Fotos: SOSOFactory

La sal de Hueva de Atún es excepcional. Un producto único, exclusivo y muy mediterráneo. Tiene un sabor intenso a pescado. Aromatiza pastas, arroces, carne, salsas, ensaladas y pescados. Pero lo mejor son los pescados a los que consigue no solo mantener su sabor, sino que lo fortalece. Está compuesto por flor de sal y hueva seca de atún.

ADVERTISING



La sal de Flor con hierbas es una mezcla genial de hierbas de aroma mediterráneo. Especial para carnes rojas, carnes blancas, pastas, ensaladas y quesos... Esta sal se fabrica con flor de sal, albahaca, ajedrea, hisopo, mejorana, orégano, perejil, romero, salvia y tomillo. Realmente espectacular.

<http://www.mediaset.es><http://www.divinity.es>

THE LUXONOMIST

Este sitio utiliza cookies para mejorar su experiencia y analizar su uso. Las cookies utilizadas para el funcionamiento esencial de este sitio ya se han establecido.

<https://theluxonomist.es>

MÁS INFORMACIÓN (<https://theluxonomist.es/wp-content/uploads/2018/05/cookies-the-luxonomist.pdf>).

ACEPTAR



(<http://www.theluxonomist.es/wp-content/uploads/2015/03/sosohueoverde.jpg>)
SOSO, Sal de Flor con hierbas

La sal de Flor Rosa tiene color intenso, brillante, aroma ligeramente ahumado y con un toque picante. Para cócteles, carnes, pescados, ensaladas, carpaccios, arroces y pasta. Está compuesta por Flor de sal, hibisco, pimienta negra, pimienta rosa, pimentón ahumado y cebolla.

SosoFactory nació como empresa de alimentación en el año 2008 con el claro objetivo de crear un concepto novedoso y exclusivo en el mercado del producto gourmet. Sus productos aúnan calidad e innovación, ya que el uso de materias primas de calidad, la originalidad de sus mezclas y los interesantes sabores que de ellas derivan, unido a un innovador y exclusivo embalaje, hacen de Soso Factory una empresa de reconocimiento mundial.

<https://www.facebook.com/TheLuxonomist><https://twitter.com/TheLuxonomist>https://instagram.com/The_Luxonomist

Copyright 2020 The Luxonomist

Aviso legal (<https://theluxonomist.es/wp-content/uploads/2018/01/AVISO-1.pdf>) | Política de privacidad (<https://theluxonomist.es/wp-content/uploads/2018/05/politica-de-privacidad.pdf>) | Política de cookies (<https://theluxonomist.es/wp-content/uploads/2018/05/cookies-the-luxonomist.pdf>)

MEDIASET *españa.* (<http://www.mediaset.es/>)

<http://www.telecinco.es/><http://www.cuatro.com/><http://www.factoriadeficcion.com/><http://www.boing.es/><http://www.energytv.es/><http://www.divinity.es/><http://www.bemad.es/>

TELECINCO
(<http://www.telecinco.es/>)

cuatro
(<http://www.cuatro.com/>)