

◆ BON VIVEUR ◆

Bon Viveur > Despensa

Soso Factory, cuando la sal tiene forma de huevo

Los huevos de Soso Factory esconde en su interior algo que animará tus platos: flor de sal. El condimento perfecto con el que aderezar una comida.



Fotografía cortesía de Soso Factory

Síguenos...



Nuestros patrocinadores



Por Toni Castillo, 16 de septiembre de 2013

◆ Sales

La sal, siempre presente en nuestra gastronomía, en los últimos tiempos ha adquirido una dimensión sin precedentes. De ser un mero ingrediente común, **la sal ha pasado a ser un elemento diferenciador**, una pieza indispensable en la distinción de un plato que debe su nueva era a la popularización de sales gourmet como la flor de sal, una de las más reconocidas por los paladares sibaritas.

Y es justo esta clase de sal la que forma la base principal de **los huevos de sal de Soso Factory**. El impecable *packaging* de esta gama de sales esconde las siguientes flores de sal: natural, hueva de atún, hierbas, picante, azafrán, rosa, dulce y negra, que aunque esta última no es propiamente flor de sal, forma parte de los huevos de Soso Factory.



Fotografía cortesía de Soso Factory

¿Y a qué platos podemos añadir todas estas sales? Pues en el caso de la natural, a todos; si hablamos de la de hieva de atún, a pastas, arroces, carnes, salsas, ensaladas y pescados; si nuestra elección ha sido la de hierbas, las carnes rojas, blancas, las pastas, las ensaladas y los quesos son buen receptores de la misma; la picante, viene indicada para también para carnes, pastas, sopas, guisos, pescados y mariscos; la de azafrán, para pescados blancos, patas, carnes y ensaladas de nuevo y huevos; la flor de sal rosa para carnes, pescados, ensaladas, *carpaccios*, arroces, pastas e incluso cócteles; la dulce, será ideal para *foie*, quesos frescos, carne y asados; y, finalmente, la sal negra, carne a la parrilla, verdura, pastas, pescados y decoraciones.

Toni Castillo

TC

Siempre me he considerado parte del club del buen comer y beber pero más que desde una mesa, esperando con deleite la llegada de cada plato y botella para llenar la copa, desde la trastienda. Desde ese recóndito espacio donde se cuece todo previamente. En lugar de vajillas y cuberterías, decoro las estanterías de ese cuarto con conservas, sales, especias, latas deli, botellas y tesoros varios que hacen de una despensa y una bodega el rincón favorito de la casa. Al menos de la mía.

Artículos relacionados



Sal Maldon, una sal inmemorial



Sales El Valle Salado, de las mejores sales del mundo



Sales de manantial Onena, puro sabor



Halen Môn, la sal que vino de Gales



Jacobsen Salt, sales con (más) sabor



Flor de sal d'Es Trenc, el Mediterráneo en forma de sal



Sal de Ibiza, las Islas con más salero



BE-LOW, la revolucionaria IPA sin alcohol de Zeta y Majara



Monyo Flying Rabbit, una American IPA hecha para volar

También te puede interesar