



Soso: la sal de los más exigentes

Soso: El mundo de los sabores

La sal de la marca Soso es un ingrediente de máxima calidad que ha conseguido hacerse con un espacio en las tiendas gourmet de todo el mundo.

Esta materia prima se obtiene en las salinas de San Pedro del Pinatar, en la pedanía murciana denominada El Raal. Un lugar en el que se encuentran dos iniciativas empresariales muy particulares: Cultura de la Sal y Soso Factory, las plataformas desde las que se ha creado y lanzado este nuevo formato de flor de sal marina.



[<https://molideluxe.com/producto/soso-factory/>]

Flor de sal marina

La flor de sal marina es la capa que ocupa la parte superior de los bancos de sal. Se trata de una capa muy fina que se forma en la superficie del agua del mar cuando ésta se seca.

Para recolectarla hay que emplear técnicas artesanales donde el trabajo manual es fundamental. Y es que se trata de una sustancia muy delicada que requiere el empleo de unas pértigas de gran tamaño que tienen una capa fina de malla.

Un instrumento con el que se puede capturar esta sal que se rifan las principales cocinas del mundo de la restauración. La razón de este éxito estriba en sus propiedades organolépticas. Entre ellas destacan las siguientes:

- A diferencia de lo que ocurre con otras sales, ésta no se apelmaza.
- Es suave al paladar.
- Se disuelve con facilidad cuando entra en contacto con otros alimentos.
- No tiene olor alguno.

SÍGUENOS



CATEGORÍAS

[Artículos](#)
[Fruta desecada](#)
[Frutos secos](#)
[Novedades](#)
[Sal y especias](#)
[Semillas](#)
[Superalimentos](#)
[Vinos, cavas y más](#)

ÚLTIMOS PRODUCTOS

[BONIATO FRITO](#)



2,80€

[VINO TINTO BOTIJO ROJO](#)



8,95€

[Patatas Fritas García](#)



2,50€ • 2,00€

[Llanos de Titaguas Merseguera](#)



5,90€ • 4,95€

[Dehesa de Luna Orígenes](#)



8,90€ • 8,00€

[Champagne Moët Chandon Brut Imperial](#)



36,90€ • 35,50€

[Champagne Veuve](#)





No products found which match your selection.

Una sal de diseño

La idea de fabricar la sal Soso surge en la mente de su promotor, José Antonio Ros, un cocinero que se empeñó en devolver a la sal es status que tuvo en la antigüedad. Eso sí, apostando por un embalaje de diseño, donde se apostara por el color y los nuevos sabores.

De esta manera, José Antonio Ros decidió mezclar la sal mediterránea con ingredientes de todo el mundo con los que pudieran obtenerse nuevos sabores.

En este sentido, se obtuvieron sales con sabores a cítricos (especialmente los vinculados a la naranja y al limón), azafrán, mediterránea (donde se apostó por el romero, la albahaca, el orégano o el hisopo).

Aunque una de las estrellas es la sal negra donde se mezcla este ingrediente básico con carbón activo.

Especialmente atractivo es la forma de sus envases, que imitan a un huevo en el caso de la flor de sal y sal marina más pura o que está aromatizada con ingredientes básicos.

En este sentido tenemos sales de color dorado como el ras al hanut (denominada Dessert), sales de tonos rojos de aromas intensos y potente sabor (Sal Picante) que se obtiene mezclando pimienta blanca, pimienta negra, pimienta roja, pimienta de Sichuán y pimienta de Jamaica con la flor de sal.

Soso y sabores

Para quienes prefieren los sabores de la tierra se ofrece la "Sal de apio" en la que se combinan los sabores terráqueos ecológicos de las semillas del apio con el de la sal y se presenta en un huevo de color verde,

[<https://molideluxe.com/producto/soso-factory/>]



2,00€

Mejillones de las Rías

Gallegas Boya

3,00€ • 2,70€



Cava Lágrima Real



13,50€ • 12,50€



MOLI DELUXE

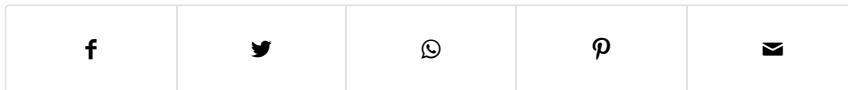
Así, por ejemplo, para identificar a las sales que se han mezclado con combinaciones de pimientas se emplea la palabra "Pi"; con "As" se ofrece la que tiene un sabor asiático, o "Tr" para identificar a aquella sal que se ha combinado con trufa.

Con esta amplia variedad de sales su presentación en la **Feria Gourmet de Madrid** fue espectacular, consiguiendo atraer la atención de medios de comunicación y especialistas de todo el mundo.

Y es que, en la actualidad, las sales de esta marca española se venden en puntos tan dispares del mundo como **Australia, Japón o Francia**, donde la cultura de la sal, según explican sus responsables, está mucho más arraigada que en España.



Compartir esta entrada



0

COMENTARIOS