



[Home](#) [Mariscal&Sarroca](#) [Our Selection](#) [Shop](#) [Blog](#) [Contact](#)



27  
oct

## 4 SORPRENDENTES HUEVOS DE SAL GOURMET PARA REGALAR

Posted by MARISCAL&SARROCA

No Comments



¿Cuántas **variedades de sal** conoces? ¿Cuántas has probado? La **sal** es un condimento indispensable en cualquier cocina, esencial y determinante en el éxito de nuestros platos. Sin embargo, apenas explotamos su **potencial gastronómico** recurriendo siempre a las variedades típicas de sal que encontramos en cualquier supermercado. Un elemento clave en nuestra **dieta mediterránea** que muchas veces tratamos como un mero trámite.



BUSCAR:



Pues bien, se acabaron las excusas. Te presentamos 4 variedades que van a revolucionar tus platos, dándole **sabores únicos**. No sólo eso, sino que su **llamativo diseño y embalaje**, en forma de huevo y con llamativos colores, lo convierten en un **regalo ideal para foodies** o amantes de la cocina.

## FLOR DE SAL CON PIMIENTA AHUMADA



A las características de la pimienta negra se le suma el aroma ahumado con madera de nogal que le proporciona fuerza, intensidad y sutileza de su sabor. Sabor verdaderamente excepcional e insuperable. Al utilizarla potenciamos los sabores del alimento a niveles increíbles. Ideal para carnes, quesos, guisos, arroces, salsas, pastas, pescados, huevos y sopas. Sus usos son múltiples y su aroma y sabor inconfundible y excitante.

## FLOR DE SAL CON FRUTOS ROJOS



Flor de sal con el intenso color de los mejores frutos rojos. Conserva todas las características de los arándanos, grosellas, frambuesas y fresas. Aporta un aroma fresco, dulce y delicioso. Da mucho juego en su utilización en la cocina con platos como salsas de carne, asados, ensaladas, pastas o guisos. Un sabor diferente y único para disfrutar de la comida.

## FLOR DE SAL CON MANDARINAS Y ESPECIAS

Tweets por  
@GourmetFoodES



**Mariscal & Sarroca**  
@GourmetFoodES

🥂 ¡Todo listo para acabar el año por todo lo alto y empezar 2020 con el mejor sabor de boca!

😊 Te esperamos con un sinfín de ideas gastronómicas para seguir saboreando estas fiestas. #Nochevieja #Gourmet #Altafulla

(C/ Marqués de Tamarit 3)



26 dic. 2019



**Mariscal & Sarroca**  
@GourmetFoodES

🎁 Aquí tienes el regalo #delicatessen más completo para esta #Navidad: la caja

Insertar

Ver en Twitter



Sal muy perfumada y sabrosa con aroma y sabor a otoño/invierno.  
 El clavo, canela y nuez moscada junto con la mandarina aporta la esencia de estas estaciones.  
 Aporta un toque de sofisticación y exotismo a la vez que da dulzor y potencia de sabor.  
 Muy recomendado para sopas de verduras, calabaza, asados de pavo, pollo, cerdo, risotos, pastas o setas.

## FLOR DE SAL CON SABOR A BRASA




Original, práctico, sabroso, diferenciador, agradable...Son muchos los adjetivos de este sabor que al utilizarlo cambia completamente el alimento al que lo agreguemos.  
 Nos aportará ese sabor y aroma inconfundible a brasa, como si lo hubiésemos hecho en una barbacoa.  
 Utilízalo como habitual en tu cocina: nos dará un giro importante en las hamburguesas a la plancha, carnes, verduras o pescados, transformándolos en el mismo alimento pero hecho a la brasa.

## ¿DÓNDE COMPRAR HUEVOS DE SAL "SOSO"?


Los encontrarás en **nuestra tienda gourmet** (C/ Marqués de Tamarit 3, Altafulla) como uno de los productos destacados de este otoño. Seguro que también encuentras otros regalos con que

combinar estos huevos de sal, ya que también forman parte de cestas regalo para foodies.



**gourmetfoodspain**  
562 followers

[View Profile](#)



[View More on Instagram](#)

102 likes

**gourmetfoodspain**

El otoño ya ha llegado a nuestra tienda [#gourmet](#) de [#Altafulla](#) (Tarragona). Ven y descubre los mejores regalos para [#foodies](#) en esta época. Te esperamos en C/Marqués de Tamarit, 3 (Altafulla).

[view all comments](#)

Add a comment...

Te esperamos en nuestro **horario de atención al público**.

Me gusta 0

Twitter

Compartir

No Comments Yet.

**LEAVE A REPLY**