



SAL DE AÑANA

Sal de Añana
Añanako Gatza

A S T O N R E S

DISTRIBUCIÓN GOURMET

La Sal de Añana es el oro blanco “cultivado” en el valle de Salinas de Añana, en Álava, proveniente de un manantial de agua salada de interior. En la que es considerada como la producción de sal en activo más antigua del mundo, los salineros son los herederos y propietarios de las eras de sus antepasados y de la forma milenaria de extraer la sal con medios, costumbres y procesos totalmente artesanos. El valle salado está nombrado Patrimonio Agrícola Mundial por la Unesco, y es que este increíble paisaje mezcla la geografía única del lugar con el saber de 7000 años aprovechando la naturaleza y encauzándola con piedra, madera y arcilla.



A S T O N R E S
DISTRIBUCIÓN GOURMET



El manantial que baña el valle salado tiene su origen en un vestigio del mar de Tetis, un océano que cubría hace 200 millones de años lo que hoy es parte de la Península Ibérica. Quedó bajo la zona una bolsa sólida de sal pura que hoy es atravesada por el agua subterránea, que emerge en tres manantiales en el Valle, repleta del oro blanco que arrastra con ella, ya como salmuera.

Los salineros aprovecharon esta riqueza y crearon canales y pozos para encauzar la salmuera con la que rellenan las eras. En estas plataformas, usando solo el sol y el viento como ingredientes, el agua se evapora, dejando tras de sí la sal. Así, aflora de las profundidades el mineral puro en grano, que esperará lo mínimo posible, para que los brazos de los hombres y mujeres del valle lo recojan sin ayuda de maquinaria alguna.



A S T O N R E S
DISTRIBUCIÓN GOURMET



AÑANAKO GATZ HARANA FUNDAZIOA
FUNDACIÓN VALLE SALADO DE AÑANA

La Fundación Valle Salado de Añana vela por su cuidado y la comunidad de Salineros, vecinos y vecinas del pueblo, son sus dueños. El pueblo vive de la sal y la sal del saber y el amor de sus gentes. Por ello, lo conseguido con la venta de este producto de calidad y relato único, va destinado al mantenimiento de esta maravilla y del trabajo de la gente de la zona.



A S T O N R E S
DISTRIBUCIÓN GOURMET



Cómo testigos y certificadores de la excelente creación que significa la Sal de Añana, 13 chefs estrellas Michelin e instituciones como el Basque Culinary Center son embajadores del producto como defensores de este sueño de sal.

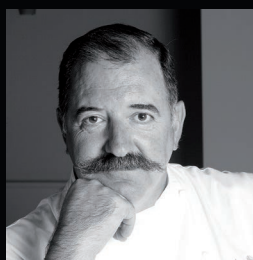
Embajadores de la Sal de Añana



MARTÍN BERASATEGUI



JOAN ROCA



PEDRO SUBIJANA



DANI GARCÍA



ENEKO ATXA



ANDONI LUIS ADURIZ



DIEGO GUERRERO



FRANCIS PANIEGO



PATXI ECEIZA



OSCAR VELASCO



JOSÉ CARLOS FUENTES



IÑAKI MURÚA Y
CAROLINA SANCHEZ

ESCAMA DE FLOR DE SAL



TARRO DE CRISTAL 70 GR.

caja de 6 unidades



ESTUCHE

estuche de 125 gr. - caja de 24 unidades
estuche de 250 gr. - caja de 6 unidades



CUBO 500 GR.

caja de 2 unidades



Láminas de textura crujiente que se forman sobre la superficie de las eras al evaporarse la salmuera. Cosechadas a mano antes de caer al fondo.

SAL MINERAL DE MANANTIAL



TARRO DE CRISTAL 200 GR.

caja de 6 unidades



ESTUCHE 250 GR.

caja de 6 unidades



CUBO 3,5 KG.

caja de 2 unidades

Cristales de sal de gran pureza gracias al origen y a la evaporación natural de la salmuera, que emerge de filones subterráneos de sal con más de 200 millones de años de antigüedad.



CHUZO DE SAL



estuche de unidad

Estalactita de sal pura, formada por el goteo de salmuera en las eras y canales.

SAL LÍQUIDA DE MANANTIAL



spray 300 ml.
caja de 6 unidades

Agua que brota de los manantiales concentrada por los salineros naturalmente.

SAL FINA MARTÍN BERASATEGUI



bolsa 500 gr.
caja de 10 unidades

Cristales de sal molidos por el origen y la evaporación natural de la materia prima.

SAL DE MANANTIAL CON SABOR



MOLINILLO DE CRISTAL 70 GR.
(caja de 10 unidades)

sal de manantial
sal de manantial con ajo
sal de manantial con cayena
sal de manantial con hierbas provenzales
sal de manantial con aceituna negra



TARRO DE CRISTAL 180 GR.
(caja de 6 unidades)

sal de manantial con ajo
sal de manantial con cayena
sal de manantial con hierbas provenzales



Por su origen natural, por su forma de extracción y por su historia, la Sal de Añana es una de las mejores y más puras del mundo. Carece de los microplásticos tan abundantes en el mar, y no ha sufrido contaminación alguna por su escaso contacto con la polución ambiental y el nulo acercamiento de maquinaria o vehículos que la estresen o manchen. Sus ingredientes son sal, viento y sol, no cuentan con ningún tipo de aditivo, como los blanqueantes o antiapelmazantes presentes en otras sales, ni los correctores de sabor necesarios para contrarrestarlos.

Esto lo convierte en un producto único en calidad, con el doble de oligoelementos que el resto de sales. Único en su historia y en su respeto por la naturaleza y la tradición.



Slow Food®

A S T O N R E S

DISTRIBUCIÓN GOURMET