

SAL DE/LA LUZ



**BUENOS DIAS
Y ENCANTADA!**



**WIJ ZIJN EEN NEDERLANDS GEZIN
DAT ZICH 4 JAAR GELEDEN IN HET
PRACHTIGE ANDALUSIË HEEFT GEVESTIGD.
HIER, TE MIDDEN VAN ZONOVERGOTEN
ZOUTMOERASSEN EN AZUURBLAUWE
KUSTLIJNEN, ONTDEKTE WE DE UNIEKE
SCHOONHEID VAN FLOR DE SAL – DE
FIJNSTE EN MEEST PURE ZOUTKRISTALLEN
DIE MET DE HAND WORDEN GEOOGST.**

Gefascineerd door de ambachtelijke traditie en de uitzonderlijke kwaliteit van dit zeezout, besloten we het te delen met Nederland. Zo brengen we met liefde en passie een stukje Andalusië naar jouw keuken. Ons zout wordt op duurzame wijze gewonnen in de zoutpannen van de Costa de La Luz, waar de warme zon en zachte zeewind zorgen voor een natuurlijk en rijk mineraalprofiel.

Als familiebedrijf hechten we veel waarde aan puurheid, ambacht en eerlijke handel. Met Sal de la Luz willen we Nederlandse fijnproevers laten kennismaken met de subtiele en verfijnde smaak van Andalusië. Perfect om je gerechten net dat beetje extra te geven – of het nu een frisse salade, gegrilde vis of een heerlijk stukje brood met olijfolie is.

Vanuit het zonnige zuiden naar jouw keuken: Proef het authentieke Andalusië!

ONZE ZOUTEN

Ontdek de pure smaak van Sal de la Luz. Laat je gerechten tot leven komen met Sal de la Luz, een zorgvuldig geselecteerd assortiment van ambachtelijke zeezouten, verkrijgbaar in maar liefst 10 unieke varianten.

De stijlvolle verpakkingen van 100 gram zijn ideaal voor gebruik op tafel, vooral in de horeca waar smaak én presentatie tellen en dankzij de handige strooideksel zijn ze niet alleen praktisch, maar ook een mooie toevoeging aan elke tafelsetting.

Voor de professionele keuken leveren wij bovendien verpakkingen van 1 kilogram – ideaal voor chefs die werken met pure, biologische ingrediënten van topkwaliteit.



SAL DE LA LUZ – VOOR WIE
ZOUT MÉÉR IS DAN ALLEEN EEN
SMAAKMAKER.



Van de verfijnde Flor de Sal Ecológica en delicate Escamas de Sal Ecológica, tot de karaktervolle Sal Marina Virgen / Granulato. Elk type biedt een unieke smaakbeleving. Voor de echte fijnproever zijn er ook zeven verrassende mixen van Flor de Sal Ecológica met natuurlijke kruiden, waaronder Rozemarijn, Tijn, Knoflook-Peterselie, Zwarte Peper, BBQ, Kerrie en Citroen. Perfect om elk gerecht een authentieke en aromatische twist te geven.

BESTELLEN?

BIJ SAL DE LA LUZ DRAAIT ALLES OM SMAAK ÉN AANDACHT. OF JE NU EEN PARTICULIER BENT OF PROFESSIONEEL WERKT MET PURE INGREDIËNTEN – WIJ ZORGEN DAT JE PRECIES KRIJGT WAT BIJ JOU PAST.

Bij Sal de la Luz geloven we in de kracht van persoonlijk contact. Voor professionals of grotere bestellingen nemen we graag de tijd om samen te kijken wat het beste bij jouw wensen past. Geen standaard webshop ervaring, maar écht contact.



Mail ons op info@saldelaluz.com



Of bel ons op +34 674 920 897

Voor particulieren die onze zouten willen ontdekken, is online bestellen heel eenvoudig via onze webshop:



www.saldelaluz.com

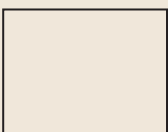
Of je nu kiest voor persoonlijk contact of het gemak van online bestellen – je ontvangt altijd onze vertrouwde kwaliteit met aandacht verpakt en met liefde verzonden.

SAL DE LA LUZ – PUUR, PERSOONLIJK EN SMAAKVOL.





SAL DE LA LUZ
Zonmige zoutgroefjes
uti Andalusic!



Four horizontal lines for writing, consisting of a single line followed by a triple-line border.