


Sal de taffoni

La sal del Cap de Creus



**Una sal única recogida en
los arrecifes de la Mar
d'Amunt**

CONTACTO

 +34 695 099 926

 @saldetaffoni

www.esculldesal.cat

¿DÓNDE SE RECOGE?

En la comarca del Alt Empordà, y concretamente en la zona conocida como la “Mar d’Amunt”, es decir, todo el territorio al norte del Cap de Creus, des de Cadaqués hasta a Cerbère (Francia) és donde tiene lugar la formación de esta sal, fruto de un proceso totalmente natural.

Es un territorio muy abrupto, castigado por una meteorología muy severa que da lugar a una geología excepcional. Les rocas metamórficas (muy afectadas por la acción erosiva del agua i el fuerte viento) forman parte de los arrecifes de esta zona de la “Mar d’Amunt” que, combinado con la climatología, son la base de la formación de esta sal tan especial.

La sal llega a estas rocas (esquistos, en terminos geológicos) de forma directa (olas) o indirecta (humedad marina) y queda depositada en los “taffoni” o agujeros (tambien alvéolos) característicos de estas rocas; el sol y la tramontana se encargan de vaporizar esta agua de mar de los taffoni, dando lugar a la formación de unos cristales de sal con un gusto único y muy apreciado a nivel gastronómico.



¿CÓMO SE RECOGE?

Una vez formada la sal, se recoge de forma estrictamente manual, con la ayuda de una espátula; posteriormente tendrá lugar su secado, a pleno sol, ya en tierra firme.

