


Sal de taffoni

Le sel du Cap de Creus



**Un sel unique récolté dans
les récifs de la Mar
d'Amunt**

CONTACT

 +34 695 099 926

 @saldetaffoni

www.esculldesal.cat

OÙ EST-IL COLLECTÉ?

Dans l'Alt Empordà (région catalane), et spécifiquement à la zone de " La Mar d'Amunt ", tout le territoire du nord du Cap de Creus, de Cadaqués à Cerbère, est l'endroit où a lieu la formation de ce sel, résultat d'un processus totalement naturel. Est-ce une terre escarpée endommagée par une météorologie dure, et c'est ce qui produit une géologie exceptionnelle. Les roches métamorphiques (très affectées par l'action érosive de l'eau et les vents violents) font partie des récifs de la zone appelée "La Mar d'Amunt" qui, combinés avec la climatologie, sont à la base de la formation de ce sel spécifique et spécial

Le sel arrive a ces roches directement (vagues) ou indirectement (humidité marine) et se dépose dans le "taffoni" ou trous (aussi alvéoles) caractéristiques de ces roches comme on peut le voir à la photo du bas ; le soleil et la tramontane sont chargés de vaporiser cette eau de mer des trous (taffoni), laissant la place à la formation de quelques cristaux de sel avec un goût unique et très apprécié au niveau culinaire.



COMMENT EST-IL COLLECTÉ?

Une fois le sel s'est formé, est recueilli manuellement, à l'aide d'une spatule; Ensuite, il est déposé dans des petits contenants pour le transport et après séchage en plein soleil, déjà sur le continent.

