



MATÉRIA-PRIMA – FLOR DE SAL

I – IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

PRODUTO (NOME)	Flor de Sal de Castro Marim
FOTOGRAFIA DO PRODUTO	 

II – PRODUÇÃO

ORIGEM GEOGRÁFICA	Salgado de Castro Marim (37°13'7.30"N, 7°26'9.73"W) Reserva Natural do Sapal de Castro Marim e Vila Real de Santo António Algarve, Portugal
MATÉRIA-PRIMA	Água do Oceano Atlântico
CERTIFICAÇÃO	Federação Internacional Nature et Progrés (www.natureetprogres.org) Conforme o "Cahier des charges, Sel alimentaire de qualité supérieure" SATIVA (www.sativa.pt) Conforme o "Referencial SATIVA para o Sal Marinho Artesanal"
ADITIVOS	Isento
CORANTES	Isento
PROCESSO DE FABRICO	<p>A água do Oceano Atlântico é admitida em grandes tanques naturais em argila (viveiros) durante as marés cheias de maior amplitude. Esta água é depois admitida numa sequência de tanques de profundidade decrescente (com funções de decantação e evaporação). No final, estando já a água com uma concentração salina muito elevada, é admitida em tanques de pequena dimensão (tanques de cristalização) onde a solução salina cristaliza. O movimento de águas é totalmente efetuado por gravidade.</p> <p>A flor de sal forma-se à superfície dos tanques de cristalização, sendo recolhida diariamente de forma manual com auxílio de utensílios apropriados em madeira e aço inoxidável (coadores). É colocada a escorrer e secar ao sol e vento em pequenas quantidades, sendo depois embalada e armazenada.</p>

III – CARATERÍSTICAS FÍSICAS DO PRODUTO

AROMA	Inodoro
SABOR	Característico, salgado suave
COR	Branca pura e brilhante
ASPETO	Pequenos cristais laminares, quebradiços entre os dedos
MASSA ESPECÍFICA	690 - 730 kg/m ³
DIMENSÕES	2 – 12 mm
TEXTURA	Crocante suave

IV – ANÁLISE QUÍMICA DO PRODUTO

HUMIDADE	6 - 8%
MATÉRIA INSOLÚVEL	< 0,05 %
CLORETO SÓDIO (NaCl)	92 - 96% (Decreto-Lei 350/2007 de 19 de Outubro e Portaria 72/2008 de 23 de Janeiro)
MAGNÉSIO (Mg)	0,6 - 1,2 %
POTÁSSIO (K)	0,1 - 0,2 %
iodo (I)	0,1 - 0,2 mg/kg
FOSFORO (P)	300 – 350 mg/kg
COBRE (Cu)	< 1 mg/kg
CÁDMIO (Cd)	< 0,05 mg/kg
MERCÚRIO (Hg)	< 0,01 mg/kg

IV – ANÁLISE QUÍMICA DO PRODUTO

CHUMBO (Pb)	< 0,25 mg/kgI
ARSÊNIO (As)	< 0,87 mg/kgI

V - DECLARAÇÃO NUTRICIONAL (100g)

VALOR ENERGÉTICO	0 kcal/kJ
HIDRATOS DE CARBONO	0 g
DOS QUAIS AÇUCARES	0 g
PROTEINAS	0 g
LÍPIDOS	0 g
DOS QUAIS SATURADOS	0 g
FIBRA ALIMENTAR	0 g
SAL	69 g (Regulamento (UE) N. o 1169/2011 Do Parlamento Europeu e do Conselho de 25 de Outubro de 2011)

VI - ANÁLISE MICROBIOLÓGICA

COLÓNIAS MESÓFILOS	< 100 UFC/g
COLÓNIAS HALÓFILOS	< 100 UFC/g
COLÓNIAS BACTÉRIAS COLIFORMES	Ausência
COLÓNIAS E. COLI	Ausência
COLÓNIAS STREPTOCOCCUS F.	Ausência

VII – USO / FORMA DE UTILIZAÇÃO

A Flor de Sal pela capacidade de dissolução rápida dos seus finos cristais, é ideal para ser adicionada no momento de consumo ou imediatamente após a confeção, realçando assim o sabor dos alimentos, utilizada em peixe ou carne grelhada e saladas.

VIII – ACONDICIONAMENTO E VALIDADE

CONDIÇÕES DE ARMAZENAGEM	Conservar em local limpo e seco, longe de cheiros intensos e agressivos
VALIDADE	Ilimitada
EMBALAGEM	Frasco de vidro/ PET ou saco de plástico

IX - DISPONIBILIDADE

	Jan.	Fev.	Mar.	Abr.	Mai.	Jun.	Jul.	Ago.	Set.	Out.	Nov.	Dez.	
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	

X – HISTÓRIA DO PRODUTO

As primeiras referências à produção de sal marinho na vila de Castro Marim remontam ao séc. VIII a.C, relativas às atividades dos Fenícios. O reticulado das salinas, tal como o conhecemos hoje, terá sido trazido pelos Romanos a fim de otimizar a produção de sal marinho, ingrediente fundamental na preparação do famoso “garum” (peixe em salmoura), que era exportado para todo o império. No Reino de Portugal foi o rei D.João I quem permitiu a sua exportação tornando-se assim umas das principais atividades do reino e que servia para financiar os descobrimentos marítimos. A harmonia da configuração topográfica e fortes marés com a localização estratégica fazem ainda hoje desta vila um lugar especial na produção de sal marinho.

O nome pelo que a Flor de Sal era vulgarmente conhecida em Castro Marim era “coalho”, pela similitude da sua aparência nos cristalizadores com a do leite coalhado. O coalho não era normalmente comercializado, por não ser reconhecido no mercado. Ao invés, o que era retirado ficava na posse do produtor, para uso próprio, ou era entregue como parte da renda paga ao proprietário da salina, Era assim um produto de utilização exclusiva na cada das famílias de salineiros, que apreciavam o seu sabor e o facto de ser um sal naturalmente fino, ao invés de todo o sal existente no mercado.

O nome Flor de Sal foi introduzido pelos produtores franceses da vila de Guérande, que iniciaram no final dos anos 90 uma forte campanha internacional de divulgação do produto, levando-o ao conhecimento do consumidor internacional. A vila de Guérande encontra-se geminada com Castro Marim, pela sua similar experiência com a vivência e produção de Sal Tradicional. Neste âmbito a cooperativa de produtores de Guérande tomou conhecimento com o coalho de Castro Marim, apreciando a sua extrema qualidade e apoiando o lançamento deste produto no mercado tradicional.

A Terras de Sal é uma cooperativa de produtores de Sal Marinho Artesanal (Sal Tal-Qual ou Sal Tradicional), Flor de Sal e Sal Líquido, distribuindo e comercializando exclusivamente este tipo de produtos. Todos os nossos produtos são recolhidos e processados manualmente, de acordo com métodos e técnicas tradicionais e respeitando integralmente a legislação em vigor para o Sal Tal-Qual e Flor de Sal (Decreto-lei 350/2007 de 19 de Outubro e Portaria 72/2008 de 23 de Janeiro).Os produtos são certificados em qualidade pela SATIVA e pela certificadora francesa Nature & Progrés.

As nossas salinas estão localizadas integralmente no Parque Natural do Sapal de Castro Marim e Vila Real de Santo António, a mais antiga do país. Mais informação sobre as condições de produção e os produtos poderá ser fornecida mediante pedido.