
Sal de Añana

Añanako Gatza

Una de las mejores
sales del mundo





22 estrellas
michelin
avalan la Sal de Añana



Sal de Añana
Añanako Gatza

colección
caja negra

En el Valle Salado se producen 4 tipos de sal:

Sal Mineral de manantial

Cristales de sal de gran pureza gracias al origen y la evaporación natural de la materia prima. La salmuera emerge de filones subterráneos de sal sólida con más de 200 millones de años de antigüedad.

Rica en minerales y oligoelementos, está recomendada para potenciar el sabor de todo tipo de alimentos.

Escamas de Flor de Sal

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

Especialmente indicadas para dar un toque final de lujo a carnes y pescados.

“La Sal de Añana es lo mejor de lo mejor. Tiene una intensidad que perdura en la boca y no hace falta tanta cantidad como con otras sales que no son tan naturales”.

Pedro Subijana

Sal Líquida de manantial

Oro líquido que brota de los manantiales. Los salineros la concentran de forma natural hasta alcanzar los 280 gramos de sal por litro.

Ayuda a cuidar tu salud porque se necesita una menor cantidad de sal. Especial para aliñar ensaladas y pulverizar carnes y pescados antes de cocinarlos.

Chuzo de sal

Fina estalactita de sal, de gran pureza y calidad, formada por las filtraciones de salmuera en las eras, entramados y canales.

Rayado sobre platos finalizados proporciona una sal fina que se disuelve de forma rápida en la boca.



Sal de Añana
Añanako Gatza

colección
caja negra



Compromiso con el desarrollo sostenible

La Fundación Valle Salado de Añana es la institución sin ánimo de lucro encargada de poner en valor este paisaje cultural y de fomentar el desarrollo social del entorno.

La producción de Sal de Añana se realiza garantizando el desarrollo sostenible del Valle Salado y respetando sus valores patrimoniales y medioambientales.

Todos los ingresos por visitas y venta de sal se destinan a su recuperación y mantenimiento.