



SAL SAL PARRILLERA SAL



TUS COMIDAS SABEN MEJOR

Con Nuestra Sal Rosada PREMIUM 100% Natural



Encuentranos como: @Salrosadapremium



www.elevatubienestar.pe

SAL PARRILLERA

¿Quiénes SOMOS?

Somos una empresa familiar dedicada a la producción, exportación y comercialización de productos de Sal Rosada premium 100% natural rica en minerales, así como productos orgánicos y suplementos alimenticios.

RSA M0021224N / NAEETU

Elaborado y envasado, Distribución y comercialización por ELEVA
TU BIENESTAR S.A.C. RUC: 20612453790. Av. Paseo De La
República 4675 - Urb. Surquillo, Lima, Perú.

Encuentranos como: @Salrosadapremium



www.elevatubienestar.pe



PEDIDOS

01 2436918

997457203

logistica@elevatubienestar.pe



ELEVA *tu* **Bienestar**



EL INGREDIENTE PRINCIPAL PARA TUS PARRILLAS

Encuentranos como: @Salrosadapremium



 www.elevatubienestar.pe

SAL PARRILLERA

Ingrediente ideal para tus **PARRILLAS**

Grano Grueso, ideal para parrilla y para cocinar diversos cortes de carne roja, carne de cerdo, pollo y pescados en la parrilla o en preparaciones al horno.

El grano grueso permite mantener la humedad de las carnes, ayuda a marinar mejor las carnes y dar mejor sabor a las comidas.

La Sal de Maras gruesa permite crear un delicioso balance de sabor. También es ideal para uso en la cocina en general, recomendada por los más importantes Chefs a nivel mundial para uso en la cocina Gourmet.

Sal de Maras parrillera, es el ingrediente perfecto para la preparación de carnes, pescados, ensaladas.

Encuentranos como: @Salrosadapremium



www.elevatubienestar.pe



PEDIDOS

01 2436918

997457203

logistica@elevatubienestar.pe



ELEVATU
Bienestar

¿Porque Usar **SAL PARRILLERA?**

- 🔥 Realza el sabor natural de la carne de Res, Cerdo y Pollo y es muy fácil de utilizar
- 🔥 Al ser un ingrediente que no pasa por procesos químicos, **MANTIENE SUS COMPONENTES**
- 🔥 Para obtener un asado perfecto a diferencia de la sal de grano natural, pues la **SAL PARRILLERA ES MÁS GRUESA** y viene más entera, lo que ayuda a que las carnes la absorban fácilmente.
- 🔥 Gracias a que la **SAL PARRILLERA** viene granulada, cuando la utilizas para condimentar tus alimentos, las carnes absorben solo la cantidad necesaria y desechan el resto cuando las volteas en la parrilla.
- 🔥 Esto ayuda a que las carnes no se salen, pero sí **INTENSIFIQUEN SU SABOR** y se vea más **APETITOSA**. Esto mismo ayuda a que la carne no pierda lo jugoso y por se acentúe su delicado sabor.
- 🔥 Nuestra **SAL PARRILLERA** tiene menos cloro, yodo y sodio que la sal fina.
- 🔥 Tampoco es agresiva con la carne, por tanto, se la podríamos echar aproximadamente 2 minutos antes de poner cualquier tipo de corte a la parrilla. Con esto se rompe con la idea de que la sal se pone al final para que la carne no se seque, algo que sí ocurriría si usáramos la sal fina.

Encuentranos como: @Salrosadapremium



🌐 www.elevatubienestar.pe

CAJA CHINA Con Sal Parrillera



Delicioso Cerdo a la Caja China, pellejito crocante y jugoso, gracias a la **SAL ROSA PARRILLERA**, para darle un toque único a tus preparaciones. ¡Buen provecho!



EL INGREDIENTE
ESPECIAL
PARA TUS
COMIDAS EN
CASA

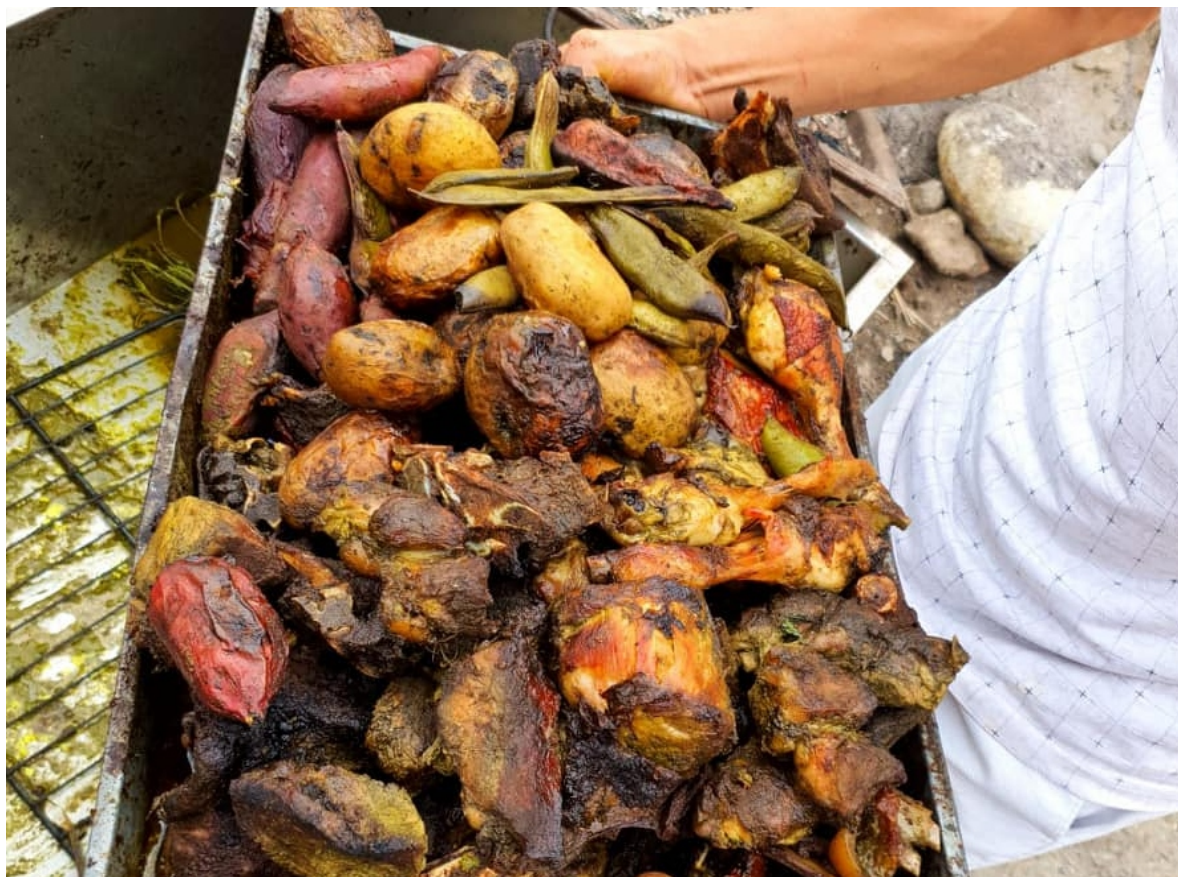
Sal Rosada PREMIUM 100% Natural

PACHAMANCA

A la Tierra



Deliciosa Pachamanca amacerada con la mejor **SAL ROSA GRANULADA**, para darle un sabor integro de un día por otro . ¡Buen provecho!



EL INGREDIENTE
ESPECIAL
PARA TUS
COMIDAS EN
CASA

Sal Rosada PREMIUM 100% Natural

SAL GRANULADA

ANTICUCHOS

Tradicionales Peruanos

LOS ANTICUCHOS Se trata de trozos sazonados de vísceras o carne, ensartados en palitos de caña y asados en una parrilla con brasas de carbón. Los anticuchos más comunes en la actualidad son los de corazón de res, macerados con comino, ají, ajos, sal Parrillera o Granulada (Oro Rosa), vinagre u otros condimentos, y acompañados con choclo (maíz), papa sancochada, y cremas de ají.

BENEFICIOS

La Sal Parrillera Oro Rosa, Le da consistencia al sazonarlo, puede ser 1 día por otro o 6hrs antes.




ORO ROSA
Sal Rosada PREMIUM 100% Natural

ELEVATE
Bienestar

SAL GRANULADA

POLLADA

MARINAJE PERFECTO: Agregamos ají panca molido, ajo molido, un poco de jugo de limón, comino, jugo de kion, una buena cantidad de sal Parrillera (Oro Rosa), un poco de vinagre, un poco de gaseosa negra y un poco de cerveza negra. Finalmente, agrega pimienta con los dedos para que le dé un saborcito especial. Lleva toda esta mezcla a la licuadora y deja que se mezcle por unos minutos el aderezo para pollada.papa sancochada, y cremas de ají.



ORO ROSA
Sal Rosada PREMIUM 100% Natural

ELEVATE
Bienestar

Encuentranos como: @Salrosadapremium



www.elevatubienestar.pe





COMPARTE CON EL MEJOR INGREDIENTE PERUANO

Sal Rosada PREMIUM 100% Natural



Nuestra SAL PARRILLERA

Es 100% Natural, su presentación del empaque es de 715 g, Nuestra Sal Rosa tarda en disolverse en boca, por esto puede usarse para finalizar vegetales al horno, carnes, pescados, ensaladas.



Encuentranos como: @Salrosadapremium



www.elevatubienestar.pe