



705 - Sal de Villena		705 - Salt from Villena																	
Invasado por	Nº RGS 24.01396/B	Packaged by	Nº RGS 24-01396/B																
Origen	España	Origin	Spain																
Denominación	Sal de manantial.	Designation	River salt.																
Presentación	Sal de río 100 % natural. Secada al sol Mediterráneo y al viento del corredor de Villena, molturada artesanalmente en molino de piedra. Esta sal es muy rica en oligoelementos. Envasada en envases de PP, papel, cartón, vidrio o porcelana, con indicación de peso, uso y denominación.	Presentation	100% natural river salt. Dried in the Mediterranean sun and the wind of the Villena corridor, ground by hand in a rock mill. This salt is very rich in trace elements. Packaged in containers of PP, paper, paperboard, glass or porcelain, indicating weight, use and designation.																
Vida útil	Producto NO perecedero	Sell-by date	Non-perishable product																
Ingredientes	Sal de manantial	Ingredients	River salt.																
Uso previsto	Condimento alimentario	Expected use	Food seasoning																
Modo de uso	Uso en todo tipo de platos. Condimentar al servir	Form of use	Use in all types of plates. Season when serving																
Uso inadecuado	Exceso de dosificación de producto, puede modificar las características organolépticas que se obtengan al final	Unexpected use	Not controlled dosing of the product can change the final organoleptic properties.																
Materiales en contacto con el producto	Polipropileno, papel, cartón, vidrio o porcelana	Materials in contact with the product	Polypropylene, paper, paperboard, glass or porcelain																
Propiedades físicas	<table border="0"> <tr> <td>Aspecto</td> <td>Sólido cristalino</td> </tr> <tr> <td>Color</td> <td>Blanco</td> </tr> <tr> <td>Sabor</td> <td>Salado</td> </tr> <tr> <td>Olor</td> <td>Inodoro</td> </tr> </table>	Aspecto	Sólido cristalino	Color	Blanco	Sabor	Salado	Olor	Inodoro	Physical properties	<table border="0"> <tr> <td>Aspect</td> <td>Crystalline solid</td> </tr> <tr> <td>Colour</td> <td>White</td> </tr> <tr> <td>Taste</td> <td>Salty</td> </tr> <tr> <td>Odour</td> <td>Odourless</td> </tr> </table>	Aspect	Crystalline solid	Colour	White	Taste	Salty	Odour	Odourless
Aspecto	Sólido cristalino																		
Color	Blanco																		
Sabor	Salado																		
Olor	Inodoro																		
Aspect	Crystalline solid																		
Colour	White																		
Taste	Salty																		
Odour	Odourless																		
Información Nutricional	<p>100 g contiene:</p> <table border="0"> <tr> <td>Sal (g)</td> <td>99,0</td> </tr> <tr> <td>Sodio (g)</td> <td>39,6</td> </tr> </table> <p>Contiene cantidades insignificantes de valor energético, grasas, grasas saturadas, hidratos de carbono, azúcares y proteínas</p> <p>Sin gluten.</p>	Sal (g)	99,0	Sodio (g)	39,6	Nutritional Facts	<p>100 g contains:</p> <table border="0"> <tr> <td>Salt (g)</td> <td>99,0</td> </tr> <tr> <td>Sodium (g)</td> <td>39,6</td> </tr> </table> <p>Contains negligible amounts of energy value, fat, saturates, carbohydrate, sugars and protein</p> <p>Without gluten.</p>	Salt (g)	99,0	Sodium (g)	39,6								
Sal (g)	99,0																		
Sodio (g)	39,6																		
Salt (g)	99,0																		
Sodium (g)	39,6																		
Información sobre sustancias o productos que causan alergias o intolerancias según Anexo II del R (UE) 1169/2011	Está elaborado con materias primas, exentos de los productos y/o sustancias que se relacionan en el anexo, conforme a la información y documentación facilitada por los proveedores de estas	Information about Substances or products causing allergies or intolerances according to Annex II R(EU) 1169/2011	It's manufactured with raw materials exempt of products and/or substances given in the annex, according to the information and documentation provided by the suppliers of them																
Información referente a OMGs	No contiene ni está producido a partir de organismos modificados genéticamente	Information regarding GMOs	Does not contain and/or is not produced from genetically modified organisms.																
Almacenamiento	Conservar cerrado, preferentemente, en un lugar limpio, fresco y seco a temperatura ambiente	Storage	Store closed, preferably in a clean, cool and dry place at room temperature																