

## Sal e Flor de Sal - DOP Certificação



O Sal e a Flor de Sal com o selo DOP garantem ao consumidor que o produto foi sujeito a um rigoroso sistema de controlo independente, que atestou que este produto tem sabor e aroma diferenciados, e que este foi obtido ou processado de forma tradicional, unicamente, na zona delimitada.

O Sal e a Flor de Sal com o selo DOP garantem ao consumidor que o produto foi sujeito a um rigoroso sistema de controlo independente, que atestou que este produto tem sabor e aroma diferenciados, e que este foi obtido ou processado de forma tradicional, unicamente, na zona delimitada.

### Sal de Tavira / Flor de Sal de Tavira – DOP

#### Área Geográfica

Salinas de Tavira situadas no Parque Natural da Ria Formosa.

#### Características específicas

O Sal de Tavira / Flor de Sal de Tavira – DOP é obtido através da evaporação da água do mar criando salmoura até à cristalização, que consoante as condições climatéricas e métodos de produção assim é a qualidade do mesmo, podendo atingir níveis muito altos de qualidade em comparação com o sal marinho comum tem cristais mais pequenos e menos rígidos, sendo mais fácil desfazer o cristal com os dedos; apresenta também uma solubilidade maior na água. Pode ter várias tonalidades de cor branca (não artificial), consoante as condições atmosféricas.

Salienta-se a importante presença do iodo natural, bastante importante para o funcionamento do organismo humano, cálcio, magnésio e potássio neste sal em quantidades ideais, para que sejam absorvidos com facilidade pelo organismo humano.

#### Marca de certificação

#### Kiwa Sativa

pt.info@kiwa.com  
+ (351) 217991100



**Agrupamento gestor**

Rui Francisco Neves Dias

Rua 4 de Outubro n.º 5

8800-362 TAVIRA

---

**Kiwa Sativa**

pt.info@kiwa.com

+ (351) 217991100

