

SALINAS D'ES TRENÇ

MALLORCA

THE BRANDS





Plameňáci na Salínách Es Trenc

Úvod

Po staletí utvářeli lidé a příroda jižní oblast Mallorky, čímž vznikla pohádková krajina Salines d'Es Trenc. Tento rozsáhlý systém lagun a nádrží byl navržen tak, aby zvyšoval koncentraci soli v mořské vodě. Díky svým kanálům sem proudí vody Středozemního moře z pláže Es Trenc, která je ideální pro přirozenou produkci chloridu sodného. Tato oblast zároveň slouží jako útočiště pro mnoho druhů ptáků – jedinečný příklad toho, jak lidská činnost může podporovat cenné ekosystémy hodné ochrany.

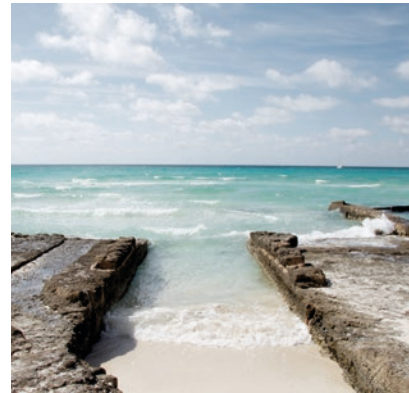
Saliny Es Trenc byly obnoveny ve 40. a 50. letech 20. století a od té doby stále využívají tradiční techniky. Hlavní surovinou zůstává mořská voda a primárními zdroji energie jsou slunce a vítr.

Fauna A Flóra

Jezírka, neboli - Salinas d'Es Trenc, zasazené do srdce přírodního parku Es Trenc - Salobrar de Campos na jihovýchodě Mallorky, představují skutečný poklad středomořské biodiverzity. Tato vysoce chráněná přírodní oblast o rozloze více než 3 700 hektarů, zahrnující mořské i suchozemské ekosystémy, je fascinujícím příkladem toho, jak může lidská činnost harmonicky koexistovat s přírodou. Tradiční těžba soli zde probíhá s minimálním dopadem, čímž zajišťuje pokračující vitalitu citlivých ekosystémů této oblasti.

Díky své dynamice a pečlivě zachovanému ekosystému získal Salobrar de Campos status Přírodní oblasti zvláštního zájmu (ANEI). Toto území je proslulé jako ráj pro ptactvo, poskytující útočiště a hnízdiště druhům, jako jsou plameňáci, orlovci říční a motáci lužní. Kromě bohatého ptačího života se zde nachází jedinečný systém písečných dun, osídlený rostlinami dokonale přizpůsobenými slanému prostředí.

Tento přírodní ráj nás zve k objevování krásy biodiverzity v její nejčistší podobě a připomíná nám, že harmonická koexistence člověka s přírodou může přispět k ochraně tohoto jedinečného místa. Salinas d'Es Trenc nejsou jen útočištěm pro divokou faunu a flóru, ale i trvalým důkazem souznění tradice a přírody.



Historie A Tradice

Od roku 1958 v Salinas d'Es Trenc neustále udržujeme starodávnou tradici sklizně mořské soli na jihu ostrova – dědictví, které sahá od dávných dob až do současnosti. S oddaností a vášní zachováváme tuto výjimečnou tradici, jež definuje naši podstatu a naši práci: pečovat o jedinečné přírodní prostředí a sklízet jednu z nejkvalitnějších mořských solí na světě.



Jedny z nejstarších solných pánví ve Středomoří, archeology spojované s prvními punskými osadníky z 2. století př. n. l., byly Saliny d' Es Trenc v oblasti Salobrar de Campos obnoveny ve 40. a 50. letech 20. století. Od té doby zde stále používáme tradiční techniky. Naší hlavní surovinou zůstává mořská voda, zatímco našimi jedinými zdroji energie jsou slunce a vítr – a tak nadále zachováváme výjimečné dědictví napříč časem.

Certifikace



Certifikace ekologického produktu Evropské unie.



CBPAE Certifikace a kontrola ekologických zemědělských a potravinářských produktů v autonomní oblasti Baleárských ostrovů



ZNU Standard Komplexní udržitelnost v oblasti životního prostředí, ekonomiky a společnosti pro všechna průmyslová odvětví.



IFS Food International Featured Standard



AENOR 100% Mořská sůl Zaručuje přírodní původ produktu, jeho udržitelnost a přispívá k zachování tradičních řemesel.



ISO Certifikace Mezinárodní standart pro řízení, poskytování služeb a vývoj produktů v průmyslu.



Certificación Stiftung Warentest Flor de Sal d'Es Trenc – Nejlepší sůl roku 2013 (obecně) a Nejlepší sůl roku 2023 (gurmánská kategorie) s hodnocením GUT 1,7.



SICTED Tourism Quality Projekt zlepšování kvality turistických destinací podporovaný španělským Ministerstvem cestovního ruchu (SETUR) pro Salinas d'Es Trenc.



Respsol Guide Flor de Sal d'Es Trenc uvedena v Průvodci nejlepšími potravinami a nápoji ve Španělsku.



GREAT TASTE UK Ocenění pro Flor de Sal d'Es Trenc (Natural, Mediterranean a Black Olive) v letech 2014, 2015, 2016, 2017, 2018 a 2023.



Gulfood Dubai 2010

- Nejlepší inovace v balení – Flor de Sal d'Es Trenc
- Nejlepší nový zdravý potravinový nebo nápojový produkt – Flor de Sal d'Es Trenc

Udržitelnost



FILOSOFIE SPOLEČNOSTI

V Salinas d'Es Trenc žijeme z a v souladu se středomořským prostředím, a proto je naším posláním chránit a zachovávat tuto jedinečnou krajinu. Aktivní podpora ekologických projektů je pro nás stejně důležitá jako uplatňování udržitelných postupů ve všech oblastech našeho podnikání. Naše závazky jsou jasné: zajistit, aby naše činnost nejen udržovala, ale i posilovala přirozenou rovnováhu našeho okolí, tak aby si budoucí generace mohly nadále užívat bohaté a rozmanité Středomoří, které přináší prospěch jak lidem, tak místní fauně a flóře.

NADACE CLEANWAVE

Díky Flor de Sal d'Es Trenc patří Saliny d'Es Trenc mezi hlavní podporovatele projektu RESHABAY, který vede nadace Cleanwave ve spolupráci s městskou radou Felanitx. Tento ambiciózní projekt si klade za cíl obnovu zálivu Portocolom, mořské oblasti, která je klíčová pro biodiverzitu Mallorky. Hlavním zaměřením je regenerace Posidonia oceanica – těchto „podmořských lesů“, které jsou nezbytné pro zachování zdraví ekosystémů a zmírnění změny klimatu. Projekt RESHABAY byl uznán jako Oblast zvláštní ochrany (Special Conservation Area) v rámci sítě Natura 2000 a těší se podpoře vědeckých institucí. Společně usilujeme o pokrok v oblasti obnovy mořského prostředí a ekologického povědomí, podporujeme udržitelný rozvoj, který propojuje místní komunitu s mořským prostředím, a šíříme ekologické uvědomění po celém regionu.



VÝVOJ PROCESŮ A NOVÉ OBALY

Náš závazek k ochraně planety se odráží také ve výběru obalových materiálů. Stále více se zaměřujeme na materiály pocházející z efektivních a odpovědných výrobních procesů. Není to vždy jednoduchá cesta – vyžaduje čas, někdy vyšší náklady a další zdroje – ale je to závazek, který dodržujeme z přesvědčení. Spolupracujeme s odborníky na udržitelnost, materiály a recyklaci, abychom neustále snižovali naši ekologickou stopu. Tato strategie optimalizace materiálů a obalů spolu s recyklací a opětovným využitím odpadu nám pomáhá minimalizovat množství odpadu a prodloužit životnost zdrojů, čímž posilujeme náš závazek k uvědomělé spotřebě.



GOB

Již léta spolupracujeme s organizací Grup Balear d'Ornitologia i Defensa de la Naturalesa (GOB), která je nejvýznamnějším sdružením na ochranu přírody a ptactva na Baleárských ostrovech. Díky tomuto partnerství navštěvují Salinas d'Es Trenc každoročně pozorovatelé ptáků z celého světa. GOB se zavázala chránit biodiverzitu a přírodní rezervace, a proto je jedním z klíčových projektů, který hraje zásadní roli v ochraně životního prostředí.



Druhy Mořské Soli



Flor De Sal - Solný Květ Flor de Sal je nejvzácnější a nejkvalitnější druh mořské soli, který vzniká pouze za specifických podmínek. Během slunečných a bezvětrných dnů se na hladině solných pánví tvoří jemná krystalická vrstva, která je následně ručně sbírána speciálními nástroji. Tento proces je velmi šetrný a zaručuje, že Flor de Sal zůstává zcela přírodní, bez přísad a chemických úprav. Krystaly této soli jsou bohaté na minerály a stopové prvky, díky čemuž mají jemnější strukturu, mírně vlhkou konzistenci a jedinečnou chuť.



Sal Marina De Mallorca - Panenská Mořská Sůl Tato sůl vzniká zcela přirozeně odpařováním mořské vody působením slunce a větru. Na rozdíl od Flor de Sal se neusazuje na hladině, ale tvoří se na dně solných pánví, odkud je ručně sbírána pouze dvakrát ročně. Díky pomalému krystalizačnímu procesu má hrubší strukturu než Flor de Sal, ale stále si zachovává vysoký obsah minerálů a stopových prvků. Tato sůl není chemicky upravovaná, neobsahuje žádné přísady a zůstává zcela přírodní.



Sal Marina - Běžná Mořská Sůl

Mořská sůl je obecný termín pro sůl, která se získává odpařováním mořské vody za působení větru a slunce. Kromě panenské mořské soli a Flor de Sal může být mořská sůl čistěna praním nebo rozpuštěním s následnou krystalizací. Tento proces provádíme výhradně s mořskou vodou, bez použití jakýchkoli chemických látek, což zajišťuje její ekologickou hodnotu.



Sal de Mallorca



*Sal z Mallorky se rodí z našeho solného dědictví
a ztělesňuje autentickou chuť Středomoří*



Sal de Mallorca

SŮL Z MALLORKY



Naším základem je mořská sůl, která stojí u zrodu a vývoje našich solných pánví. Sal de Mallorca – naše běžná mořská sůl, se nepřetržitě a bez přerušení sbírá od roku 1958 v solných pánvích Salinas d'Es Trenc, Campos, Mallorca. Právě tato mořská sůl vytváří ikonické solné hory, které nesou staleté dědictví výroby mořské soli na jihu ostrova. Naše mořská sůl je 100% ekologická, 100% přírodní a 100% z Mallorky (Španělsko).

S **Sal de Mallorca** jsme vytvořili čtyři nové varianty produktů, založené na pečlivě vybraných směsích, které obohatí každý pokrm o vysokou kvalitu dochucovadel a mořské soli za nejlepší cenu: Rajče & bazalka, Citron & pepř, Česnek & petržel, Mořská sůl & mořské řasy – jedna z nejzajímavějších novinek nadcházejících sezón, bohatá na živiny a přírodní jód.

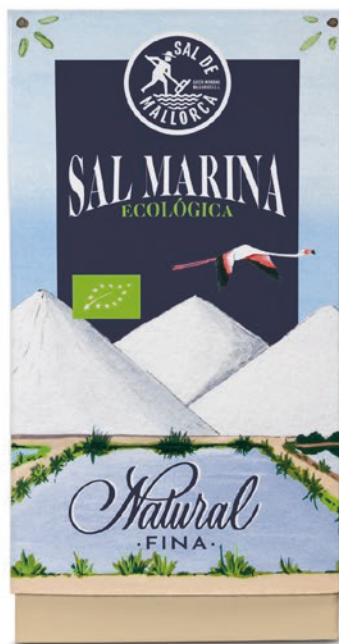


“Dochucení pokrmů s pravým středomořským charakterem”



Sal de Mallorca

SŮL Z MALLORKY



500 gr



500 gr



500 gr



500 gr

PREZENTACE	JEDNOTKY	HMOTNOST	ROZMĚRY
Individuální produkt	1	500 gr	7,2 x 14,3 x 7,2 cm
Krabice	12	6 kg	30,5 x 15,8 x 23 cm
Euro paleta	144	924,48 kg	120 x 80 x 180 cm

Sal Marina Virgen de Mallorca

Panenská Mořská Sůl Z Mallorky



SAL
MARINA
VIRGEN
DE MALLORCA

*sal
marina
virgen*
DE MALLORCA

PUR
DE **SAL**

*pur
de
sal*
FEINES BIO-MEERSALZ

Sal Marina Virgen de Mallorca

Panenská Mořská Sůl Z Mallorky



Sal Marina Virgen de Mallorca a Flor de Sal d'Es Trenc se získávají ze stejných solných pánví. Naši solní mistři je sklízí tradičními metodami s maximální péčí a precizností. Flor de Sal d'Es Trenc se přirozeně tvoří pouze na hladině těchto solných pánví, zatímco Sal Marina Virgen de Mallorca se usazuje na jejich dně.

Díky způsobu sklizně těchto výjimečných produktů lze získat větší množství panenské mořské soli, což ji činí dostupnější a cenově atraktivnější pro širokou veřejnost i koncové spotřebitele.



Temnozrnná 
FINA / FINE



Hrubozrnná 
GRUESA / COARSE

Sal Marina Virgen de Mallorca

Panenská Mořská Sůl Z Mallorky



TUBUS 500 gr

PREZENTACE	JEDNOTKY	HMOTNOST	ROZMĚRY
Individuální produkt	1	500 gr	8,4 x 15 cm
Krabice	8	4,66 kg	35,5 x 16,3 x 17,5 cm
Euro paleta	120	559,68 kg	120 x 80 x 150 cm

KERAMIKA 125 gr

PREZENTACE	JEDNOTKY	HMOTNOST	ROZMĚRY
Individuální produkt	1	125 gr	9 x 6,5 cm
Krabice	6	2,25 kg	26 x 18 x 7,5 cm
Euro paleta	160	360 kg	120 x 80 x 180 cm

Flor de Sal d'Es Trenc

Solný Květ



Nejjemnější mořská sůl na světě



Flor de Sal d'Es Trenc



Solný Květ



Tato vzácná mořská sůl se sbírá ručně, s řemeslnou precizností, a poté se suší na slunci, což jí dodává 100% přírodní a autentickou kvalitu. Díky svému původu a pečlivému způsobu sklizení má Flor de Sal jedinečné kulinařské vlastnosti a je uznávána jako gurmánský klenot. Je považována za nejlepší volbu pro zvýraznění chutí s autentickou esencí Středomoří.



Ruční sklizeň sušení na slunci, ekologický přístup a mnohá prestižní ocenění činí Flor de Sal d'Es Trenc jednou z nejlepších mořských solí na světě. Je certifikována organizacemi IFS, CBPAE, ZNU a AENOR a získala řadu ocenění, včetně 1. místa ve Stiftung Warentest v letech 2013 (obecná kategorie) a 2023 (gurmánská sůl), Ceny Carrefour za ekologickou transformaci 2021 (Baleárské ostrovy), Great Taste 2014, Great Taste UK 2023 a GulFood Awards za nejlepší nový ingredienční produkt a nejlepší inovaci v balení.

Flor de Sal je tenká vrstva soli, která se přirozeně vytváří na hladině mořské vody. K tomuto jedinečnému jevu dochází pouze v letních měsících, kdy musí být splněny specifické klimatické podmínky – správná kombinace teploty, vlhkosti vzduchu a větru umožňuje krystalizaci soli na povrchu solných pánví.



*Flor de Sal se sbírá ručně,
jen v letních měsících*



Flor de Sal d'Es Trenc

Natural



180 gr



90 gr



100 gr



20 gr



Flor de Sal d'Es Trenc

Mediterrànea



150 gr



90 gr



100 gr



Flor de Sal d'Es Trenc

Druhy 

Mediterránea



100 gr

150 gr

Olivas Negras



150 gr

Rosa



150 gr

Sri Lanka



150 gr

Hibiscus



150 gr

Shiitake



150 gr

Mediterránea



90 gr

Picante



90 gr

Smoked



90 gr

Natural 50g, Olivas Negras 50g,
Mediterránea 50g, Rosa 50g,
Sri Lanka 50g

De Luxe 



Limited Editions

... se sezónními surovinami



Limón & Lavanda



60 gr

Orange & Chili



60 gr

Tomate



60 gr

Remolacha



60 gr

Flor de Sal d'Es Trenc

Logistická Data

NATURAL 180 gr

PREZENTACE	JEDNOTKY	HMOTNOST	ROZMĚRY
Individuální produkt	1	180 gr	7,6 x 8,5 cm
Krabice	6	1,5 kg	25 x 17 x 10 cm
Euro paleta	1638	409,5 kg	120 x 80 x 144 cm

DRUHY 150 gr

PREZENTACE	JEDNOTKY	HMOTNOST	ROZMĚRY
Individuální produkt	1	150 gr	7,6 x 8,5 cm
Krabice	6	1,3 kg	25 x 17 x 10 cm
Euro paleta	1638	354,95 kg	120 x 80 x 144 cm

DRUHY 90 gr

PREZENTACE	JEDNOTKY	HMOTNOST	ROZMĚRY
Individuální produkt	1	90 gr	7,5 x 6,5 cm
Krabice	6	0,815 kg	23,4 x 16,3 x 8,2 cm
Euro paleta	2160	293,4 kg	120 x 80 x 161 cm

KERAMIKA 100 gr

PREZENTACE	JEDNOTKY	HMOTNOST	ROZMĚRY
Individuální produkt	1	100 gr	9 x 6,5 cm
Krabice	6	2 kg	26 x 18 x 7,5 cm
Euro paleta	960	320 kg	120 x 80 x 100 cm

NATURAL KERAMIKA MINI 20 gr

PREZENTACE	JEDNOTKY	HMOTNOST	ROZMĚRY
Individuální produkt	1	20 gr	4,5 x 4,2 cm
Krabice	8	0,634 kg	22,5 x 10,5 x 4,5 cm
Euro paleta	4200	332,85 kg	120 x 80 x 80 cm



DE LUXE 50 g x 5

PREZENTACE	JEDNOTKY	HMOTNOST	ROZMĚRY
Individuální produkt	1	5 x 50 gr	12 x 6 cm
Krabice	6	2,75 kg	37 x 36 x 10 cm
Euro paleta	864	396 kg	120 x 80 x 174 cm

LIMITED EDITIONS 60 g

PREZENTACE	JEDNOTKY	HMOTNOST	ROZMĚRY
Individuální produkt	1	60 gr	8,5 x 3 cm
Krabice	8	0,845 kg	26 x 18 x 7,5 cm
Euro paleta	3200	338 kg	120 x 80 x 154 cm

SALINAS D'ES TRENC

MALLORCA

SALINAS D'ES TRENC

Ctra. Campos a Colònia Sant Jordi (Ma-6040) km 8,7
07630 Campos, Mallorca (Balears) España

T. 971 653 385 · hello@flordesal.com

www.flordesal.com

