

PRODUCTO

LA PRODUCCIÓN DE SAL CON LOS ELEMENTOS NATURALES Y UNA TÉCNICA LABOR ARTESANAL, OFRECE COMO RESULTADO: PURA SAL MUY BIEN NATURAL.

La forma natural en la extracción, cuyo único mecanismo de precipitación es la evaporación por efecto de la insolación, asegura la **calidad de la sal Marina Tenegua** pudiéndose considerar un producto 100% ecológico.

El diferencial de la salina estriba de grandes cristalizaciones, donde se recoge la sal una vez al año, en la salina de Fuencaliente de tal propósito se realizan entre 7 a 8 cosechas al año, mediante un laborioso trabajo artesanal, produciendo una sal de gran calidad que cumple con las características de producto biológico.



La sal marina fina, sal marina gruesa y la apreciada flor de sal constituyen la gama de productos de las Salinas de Fuencaliente.



100% natural



ELAS GARANCIAS



Cómo llegar:

Podrá poder visitarnos por Las Cañarias (Fuencaliente), Islas Canarias (Las Cañarias) (junto a la pequeña gasolinera (EPSA). Continúe hacia el sur durante 14 km. hasta Las Palmas, donde puede estacionar su vehículo.

Conexión por autobús línea 3 (Comunicación Sur entre Fuencaliente) y línea 31 (Las Cañarias - París). Desde Las Palmas puede visitar las salinas a través de una ruta autoguiada.



Salinas Artesanales de Fuencaliente S.L.

C/Moreno, 10 - 38700 SC de La Palma
Islas Canarias - España
Tel./ Fax Elfinco +34 922 410 523
Tel. Salinas +34 922 496 002
www.salinasdefuencaliente.com

SALINAS DE FUENCALIENTE ingenio y labor artesanal



¡ Purísima Sol
del Atlántico !



NUESTRA HISTORIA

Desde 1960, el sur de la isla de La Palma (Canarias de la Bonifera), en un espacio donde el viento y el mar se funden para dar vida, un lugar creado por la magia de la naturaleza y el esfuerzo de la labor humana, se sitúan las **Salinas de Fuencaliente**.

El viento se funde con la piedra para sujar la cristalina agua del rubro atlántico, de los cuales surgen pequeñas gotas densas de sal. No se conforman laboriosos de piedras, dando se abocan, entre los cristalizadores, pequeñas montañas de sal.

De abuelas a nietos se continúa con la **labor artesanal** de extracción de sal marina, manteniendo la original marca comercial **Sal Marina TENEGUA**, un homenaje a la última erupción conocida en la isla. El volcán Tenegua marcó esta historia con sus cenizas, dejando paralizado durante un año la construcción salina, aunque sin destruir el riego y amado sueño de su creadores.

El **ejemplar salino** constituye un punto de referencia dentro de las visitas naturales y panorámicas de la isla. La **sal brilla** durante el día, no sólo por el sol constante y el calor de la tierra joven, sino también después del amanecer, cuando despiden los faros que iluminan el sur de La Palma.



La inclusión en uno de los Programas más importantes de la **UNESCO**, permitió alcanzar la actual superficie de **55.000 m²** y una producción anual de **500 Tm**.

Para brindarnos la sal era "tierra quemada", el compendio de los cuatro elementos: la tierra, el agua, el fuego y el viento.

Los 4 elementos del agua y la sal de forma natural.



El mar... El agua es captada de la charca del acantilado Marítimo que rodea la costa de Puno-Lima, entronca sur de la vía de La Plata.



El sol... El calentamiento diario se recupera los condones a charcas, donde el Gobierno la cantidad, de 25 gr. litro a unos 260 gr. litro antes de llegar a los cristalizaciones.



La tierra... El agua más condensada llega a las cristalizaciones y salinas, pequeños rectángulos de tierra y arena negra a los acantilados y garras la muy Marítimo del agua dulce, alcanzando 60 gr. litro se puede más agua.



El viento... La sal se extrae de las salinas para cultivarla a su estilo y así, los albañales pueden sacarla y mejorar la humedad para su almacenamiento.

Los artesanos de la sal aplican el buen hacer de la tradición.

Recolección... De forma artesanal se utilizan herramientas ancestrales como el rastrillo y la zapatera, o el codo de hierro se emplea para la recolección de la especie **Flor de sal**.



Almacenamiento... Antes de las primeras lluvias otoñales, la cosecha debe estar almacenada, para el período de julio comprende habitualmente desde mayo hasta octubre. Los carretillos y pilas se construyen normalmente en las proximidades del viento, que son más débiles para no dañar la estructura de la salina, **salina pequeña tamaño 100% natural**.

Transformación... Un proceso de refinado, donde (solo la sal fina) y envasado, donde se observa algún proceso químico, permite conseguir un grado de sal uniforme, se alteran las salinas, calidad oligo-electrolitos y minerales de la **Sal Marina TERMOCL**.

Restricción... Durante el resto del año, se mantiene la estructura de las salinas y antes del inicio de la cosecha anual se limpian y acondicionan, para dar paso a la acción de la naturaleza.

Lugares de desarrollo y alimentación de aves

En 1994 el Gobierno peruano declaró las salinas de Puno-Lima como Sitio de Interés Científico. Su estudio es en una de las pocas humedales existentes en Canarias y más concretamente en la isla de La Palma, principalmente por ella, otras como si de un modo se tratasen, a las aves incluidas migratorias.

Al en las Salinas del Puno-Lima se dan cita durante el vuelo charaditas, caracinos, miraflores y andorrios, o incluso algunas raras como flamencos y fregatas blancas se han podido observar en este lugar.



Ecótipos pesqueros y únicos

Las salinas albergan comunidades muy específicas de especies vegetales y animales adaptadas a ambientes hipersalinos, configuración de esta forma unos ecótipos muy particulares.

Entre los ejemplos vegetales se incluye en la existencia de la **Agave maritima** una fanerógama (planta superior con flores), la cual está casi desaparecida en las islas al estar en las zonas salinas en su estado libre.



La **Artemisa salina** es otro de los profundos habitantes de estos ambientes, un pequeño insecto que vive de exclusiva base alimenticia para los salinos marinos y que puede resistir hasta concentraciones de 300 g. de sal por litro.



Las **zonas rocas**, es ambiente aún más particular.

La **Bacillaria paxillifera** (o **Bacillaria paxillifera**) es un organismo microscópico halófilo, organismo muy particular y primitivo adaptado a condiciones extremas por falta de oxígeno y salinidad alta, poseen unos pigmentos (carotenos y bacteriorodopsinas respectivamente) con múltiples cualidades terapéuticas, siendo las responsables de la característica coloración rosada en las Salinas.



Bases Vivas

En aquellas condiciones con concentraciones superiores a los 250 g/Litro pueden generarse unas formaciones, raras (del color y peso), las cuales con apariencia de estructuras muertas distan mucho de serlo, ya que en el interior de estas rocas vivas albergan distintas colonias de bacterias (algas verde azules) y protozoarios, organismos muy primitivos.



Plancton (bacterias)

Plancton (bacterias)

Bacterias (bacterias)