

M Δ R E N T I A
di Sardegna

Puro estratto di mare in cucina.

Dall'unica terra fatta di mare

”

*Questo mare,
fonte di vita primordiale,
cinge un'Isola,
tra le più antiche del Mediterraneo,
protegge la sua autenticità
e custodisce valori millenari.*

“





Puro estratto di mare in cucina



BAG IN BOX

- 3 L
- 5 L
- 10 L



BOTTIGLIA 1 L



FLACONE SPRAY 100 ml



L'acqua buona da mangiare

La Marentia di Sardegna® è un ingrediente sapido, ideale per un'arte culinaria creativa e di carattere che per esprimersi torna alle basi, all'autenticità del prodotto naturale.

Una materia prima che non può mancare nelle cucine degli chef più curiosi e in quelle degli appassionati del gusto genuino e di qualità.

Come si usa la Marentìa di Sardegna®?

COME BASE
PER LE RICETTE
TRADIZIONALI



Ottima per la preparazione di basi e impasti per pane e pizza.

COME ACQUA
DI COTTURA



Perfetta per la cottura di pasta e riso e per la preparazione di primi e secondi di carne e di pesce.

COME
TRATTAMENTO
RIGENERANTE



Ideale per lavare e decongelare i prodotti ittici, dal pesce ai molluschi, fino ai crostacei.

COME
INGREDIENTE
SEGRETO



L'acqua di mare in cucina ha infinite potenzialità, per questo dà spazio alla creatività di chi la utilizza, dai piatti salati ai dolci più raffinati e originali.



Microbiologicamente pura

La Marentia di Sardegna® è un estratto purissimo del mare profondo e limpido della Sardegna, una terra dal carattere unico. Per questo non contiene microrganismi o sostanze nocive per la salute ed è idonea al consumo umano, nel rispetto della normativa vigente in materia.

M

100% NATURALE

ACQUA DI MARE 100% NATURALE E RICCA DI SALI MINERALI, AD USO ALIMENTARE.

M

DI QUALITÀ

VIENE ESTRATTA E DEPURATA IN SARDEGNA, NEL GOLFO DI CAGLIARI, LE CUI ACQUE SONO DI ALTISSIMA QUALITÀ E NATURALMENTE PRIVE DI PARTICOLARI AGENTI CONTAMINANTI.

M


SICURA

UNA VOLTA ESTRATTA VIENE SOTTOPOSTA A UNA SERIE DI PROCESSI DI FILTRAZIONE E STERILIZZAZIONE A FREDDO, ATTRAVERSO UN SISTEMA BREVETTATO.

M

PREZIOSA

È PRIVA DI QUALSIASI FORMA DI CONTAMINAZIONE, MA MANTIENE LA SUA PREZIOSA E SALUTARE COMPOSIZIONE SALINA, CHE NON VIENE ALTERATA DURANTE LE FASI DI DEPURAZIONE.



MARENTIÀ DI SARDEGNA®
è prodotta e distribuita in Italia e all'estero
da ABBABLU SRL

Abbablu SRL
Cagliari, Sardegna, Italia
e-mail: info@marentia.it
telefono: +39 070 9601910
www.marentia.it