



Trading Company

ESIR

 www.esir.es

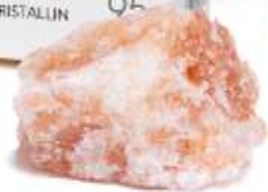
 info@esir.es

 [esir.esp](https://www.instagram.com/esir.esp)



Trading Company

ESIR





Trading Company

ESIR

ERSIA

al mineral procedente de las montañas de Irán, antiguamente
ema, es decir, una roca formada por la evaporación de antiguos

SALT

al salt from the mountains of Iran, which were formerly under sea.
ock formed by the evaporation of ancient inland seas and lakes.

BLUE SALT
SAL AZUL





Trading Company

ESIR

Propiedades de la Sal Azul

El sabor muy salado lo que hace que al contacto con la lengua se perciba una gran salinidad.

Al igual que el sal común con millones de años rica en minerales y oligoelementos, es rica en sodio y alto contenido en potasio.

Además, contiene 'Persian Blue', una variante de cloruro de potasio y aporta un toque de frescura a los platos a los que se añade.

Properties of Persian Blue Salt:

It has a very salty taste which makes it appear spicy on contact with the tongue.

Just like common salt with millions of years rich in minerals and trace elements; It is rich in potassium content.

In addition, it contains 'Persian Blue', a variant of potassium chloride and brings a touch of exotic freshness to the dishes to which it is added.



BLUE SALT
SAL AZUL



Trading Company

ESIR

os de la Sal Azul de Persia:

al muy apropiada para aderezar carnes blancas, aves, pesca-
aladas. También es perfecta para aderezar postres a base de
además les aporta un toque estético muy interesante gracias

es of Persian Blue Salt:

very appropriate salt to season white meat, poultry meat, fish,
ds. It is also perfect for dressing caramel or chocolate-based
y interesting aesthetic touch thanks to the blue crystals.

ra la salud

do de potasio, que ayuda al cuerpo a regular el equilibrio de
la presión arterial. Rica también en hierro y calcio.



n content, which helps the body regulate water balance, levels
Rich also in iron and calcium.





Trading Company

ESIR

un sal mineral muy similar químicamente a la sal de mesa con un
elementos que contiene.

salt chemically very similar to table salt with a pink tint due to the

Propiedades de la Sal Rosada

% de cloruro de sodio, el resto de la sal está compuesta por mi-
c, cromo, magnesio y sulfatos. Esta sal no tiene aroma y que su
la sal común ya que sus principales elementos son el calcio y el

Properties of Pink Salt

dium chloride, the rest of the salt is made up of minerals such as
magnesium and sulfates. This salt has no aroma and its flavor is
main elements are calcium and potassium.

**SAL ROSADA
PINK SALT**





Trading Company

ESIR

rosada

itativo condimento para reemplazar la sal de mesa refinada, pero
ensilios para cocinar y presentar alimentos, lámparas decorativas

opiada para preparar todo tipo de carnes, pescados, Aves y Sal-
a también para decorar los platos

ng additive to replace refined table salt, but is also used for cook-
a treatments.

alt to prepare all kinds of meat, fish, poultry and sauces.

ra la Salud

la con la retención de líquidos. Previene los calambres y tirones
ñas, Regula el sueño, Contribuye a fortalecer la masa ósea, Fa-
del sistema respiratorio Mejora el tránsito intestinal, Equilibra el

its

helping with fluid retention. Preventing cramps and muscle
lating sleep, helping to strengthen bone mass, Promoting the
iratory system, improving intestinal transit, Balancing the PH



SAL ROSADA
PINK SALT



Trading Company

ESIR

Sal de Roca

Formed by crystals of sodium chloride. It is usually colorless or white, but can also be blue, purple, pink, red, orange, yellow, or gray, depending on the presence of other minerals in the form of impurities.

Salt

Formed by crystals of sodium chloride. It is usually colorless or white, but can also be blue, purple, pink, red, orange, yellow, or gray, depending on the presence of other minerals in the form of impurities.

Propiedades de la Sal Halita

It has a salty taste. It contains a high amount of sodium chloride and other minerals such as potassium, chromium, magnesium and etc.

Properties of Rock Salt

It has a salty taste. It contains a high amount of sodium chloride and other minerals such as potassium, chromium, magnesium and etc.

SAL ROSADA
PINK SALT





Trading Company

ESIR

Sal Halita

Es uno de los minerales más cotidianos que se utiliza con fines gastronómicos y medicinales. Se utiliza en la industria alimentaria (conocida como sal común), en la industria química (para obtener cloro y sodio), en la industria textil (para la producción de telas), en la industria química (para obtener cloro y sodio), en la industria de la conservación de cueros y blanqueadores de calzado, en la producción de jabones, plásticos, vidrios y el endurecimiento de la madera.

es

It is one of the minerals that is used for gastronomic and medicinal purposes.

It is used in the food industry (known as common salt), in the food industry (as a seasoning and preservative), in the chemical industry (in the processing of caustic soda, bicarbonate sodium, hydrochloric acid), in the textile industry (for the production of dyes for fabrics, conservation of leather and leather), in the production of soaps, plastics, glass and the hardening of wood.

Sal para la salud

La sal es muy apropiada para liberar o relajar las tensiones musculares es un mineral que ayuda a combatir los dolores físicos y calambres, se utiliza para tratar los trastornos de ansiedad, la depresión, la hipertensión, la artritis, es un medicamento eficaz para la acidez estomacal, se utiliza para tratar la migraña y los herpes, ayuda a equilibrar los niveles de calcio, fortaleciendo los huesos.

its

As an appropriate salt to relax muscle tension, it is an excellent analgesic for treating muscle pain, it is used to treat anxiety disorders, it strengthens artistic expression, it is used to treat rheumatic pain and herpes, helps balance calcium levels, strengthening the bones.



SAL ROSADA
PINK SALT

Trading Company

ESIR

Fariddodin Attar

General Manager / Director General

Damon Afkari

Commercial Manager / Director Comercial

Mar Arianasab

Sales Manager / Gerente de Ventas

Javad Saghravanian

Commercial / Comercial

Office: Calle Valle de Tobalina 18 nave 1 , 28021 Madrid

☎ +34 912 79 25 40 ☎ +34 662 39 1959 📞 +34 627 22 1250

🌐 www.esir.es ✉ info@esir.es 📷 [esir.es](https://www.instagram.com/esir.es)