



<http://www.aquademar.eu/>



N/D



N/D



N/D



N/D



info@aquademar.eu



N/D



N/D



N/D



N/D



Buenas oportunidades de recomendación:

- Restaurantes.



Información:

El uso de agua de mar aporta diversos beneficios:

- **Potencia y mejora el sabor de los productos.**
- **Descongela sin pérdida de cualidades en el proceso.**
- **Actúa como conservante natural.**

Aporta nutrientes de forma natural y saludable como son el yodo, el calcio, el magnesio y todo tipo de minerales existentes en el mar (más 95).

El agua de mar es un condimento nuevo que resulta ideal para la preparación, elaboración y cocción de mariscos, pescados y platos marineros.

En las proporciones indicadas y con agua potable, también resultan muy útiles para los indicados en el siguiente cuadro:



Marisco	Pescado	Patatas	Verduras	Pollo	Pastas	Arroces
						
100%	75-100%	35-60%	30-50%	25-45%	15-35%	10-20%



Fuentes:

<http://www.aquademar.eu/>