SALINA
DI CERVIA

Mattonella dello Chef™
di Sale Dolce di Cervia

Il Sale Dolce di Cervia

Il sale della Salina di Cervia è un **sale marino integrale** prodotto, raccolto e confezionato secondo il metodo tradizionale. Non essiccato artificialmente, mantiene le sua naturale umidità (2%), che è tipica del sale marino non raffinato, consentendo la presenza di tutti gli oligoelementi presenti nell'acqua di mare, come lo iodio, lo zinco, il rame, il manganese, il ferro, il magnesio e il potassio. Da sempre è conosciuto come un **sale dolce**, non perchè abbia una minore capacità salante, ma per una più limitata presenza dei sali amari, come i solfati di magnesio, di calcio, di potassio e il cloruro di magnesio, cioè di quelle sostanze per lo più insolubili, che danno al sale quel retrogusto amarognolo meno gradito al palato.
Non esiste solo il sale da cucina, grosso e fino, ma esistono sali diversi per composizione e sapore. Gran parte del sale comune da cucina, sia salgemma che sale marino, subisce trattamenti pesanti come essiccatura, raffinatura, sbiancamento, macinatura e viene addizionato con antiagglomeranti al fine di aumentarne la cospargibilità. A causa di tutti questi procedimenti i minerali inizialmente presenti vengono dispersi. Tra questi anche lo iodio, che verrà successivamente reintrodotto chimicamente. Avendo un gusto artificialmente troppo forte, desensibilizza le nostre papille gustative, portandoci a salare sempre più.
Educare al gusto e ad una sana alimentazione significa ricollocare il ruolo del sale come apportatore di minerali ed oligoelementi che consentono al nostro corpo di funzionare in maniera ottimale.

Mattonella dello Chef
di Sale Dolce di Cervia

Mattonella di puro Sale "dolce" di Cervia ideale per la cottura a caldo o per preparazioni a freddo delle pietanze.
Permette di cucinare le pietanze senza l'aggiunta di grassi (olio, burro, margarina) risultando ideale per una cucina dietetica.
La pietanza cotta sulla mattonella assume dalla stessa la giusta quantità di sale di cui ha bisogno, salandosi autonomamente.
I tempi di cottura rispetto all'antica tecnica "sotto sale" o "in crosta di sale" sono notevolmente ridotti, soluzione fondamentale per chi ha poco tempo a disposizione per il pranzo o per la cena.

Con la cottura sulla mattonella di sale il gusto è perfetto!

"La Mattonella dello Chef di Sale Dolce di Cervia rappresenta la Suprema Sintesi del cucinare senza grassi con equilibrio e nel minor tempo possibile".
"Una nuova frontiera".

(Elio Sironi)

FOTO BRAMBILLA SERRANI PER IDENTITÀ GOLOSE

EN Mattonella dello Chef of "sweet" Salt of Cervia

A block of pure "sweet" Salt of Cervia is ideal for preparing both cold and hot cooked food.
It allows you to cook food without adding fat (oil, butter, margarine) and is, therefore, ideal for dietary cooking.
Food cooked on the block absorbs just the amount of salt it needs, automatically seasoning itself. Cooking times compared with the time-honoured techniques of "salt curing" or "salt crusting" are significantly reduced, a major benefit for those with little time available for lunch or dinner.

Cooking on a block of salt makes the taste perfect!

FR Mattonella dello Chef de Sel "doux" de Cervia

Pavé de pur sel "doux" de Cervia idéal pour les cuissons à chaud ou pour des préparations d'aliments à froid.
Permet de cuire des aliments sans ajout de matières grasses (huile, beurre ou margarine) et est idéal pour une cuisine diététique.
Les aliments cuits sur le pavé absorbent la juste quantité de sel dont ils ont besoin et se salent ainsi d'eux-mêmes.
Les temps de cuisson par rapport à la technique traditionnel "au sel" ou "en croûte de sel" sont très inférieurs, avantage essentiel pour qui a peu de temps pour la préparation du déjeuner ou du dîner.

La cuisson sur le pavé de sel offre la garantie d'une saveur parfaite!

DE Mattonella dello Chef aus „süßem" Salz von Cervia

Reiner „süßer" Salzstein aus Cervia, ideal zum heißen Garen oder für die kalte Zubereitung der Speisen.
Erlaubt das Garen der Speisen ohne Zusatz von Fetten (Öl, Butter, Margarine), was für eine kalorienarme Küche ideal ist.
Die auf dem Stein gegarten Speisen nehmen von diesem die richtige, benötigte Salzmenge auf und werden von allein gesalzen.
Die Garzeiten sind im Vergleich zur antiken Technik „unter Salz" oder „in Salzkruste" deutlich kürzer, was für diejenigen wichtig ist, denen wenig Zeit beim Zubereiten des Mittag- oder Abendessens zur Verfügung steht.

Beim Garen auf dem Salzstein ist der Geschmack unübertroffen!

IT Istruzioni d'uso

Mattonella Calda

Cottura Completa

La Mattonella dello Chef può essere riscaldata al fine di cucinarvi sopra le pietanze. Per una cottura completa delle pietanze (carne-pesce-verdure) portare il forno ventilato a 250°. Inserire la mattonella nel forno e lasciarla riscaldare per 20-30 minuti permettendole di raggiungere una temperatura di 200-220°. A questo punto sarà possibile rimuovere la mattonella dal forno e con molta cautela adagiarvi sopra la pietanza, rimettendo eventualmente poi il tutto in forno ancora per alcuni minuti in base allo spessore del cibo. A questo punto rimuovere la pietanza dal forno servendola in tavola direttamente sulla mattonella.

Mezza cottura, intiepidimento

Per una mezza cottura o un'intiepidimento delle pietanze (es. Tartare di carne o pesce, uova) portare il forno ventilato a 250°. Inserire la mattonella nel forno e lasciarla riscaldare per 10-15 minuti permettendole di raggiungere una temperatura di 120°-130°. A questo punto sarà possibile rimuovere la mattonella dal forno e adagiarvi sopra la pietanza (con molta cautela) servendola immediatamente a tavola. In questo modo il commensale potrà gustare direttamente la tartare o "cucinarla" ulteriormente sopra la mattonella di sale a proprio gradimento.

Note:

- Più calda è la mattonella più veloce sarà il processo di salagione della pietanza.
- Più la pietanza rimane sul piatto e più sale assorbirà se priva di protezione (pelle naturale del prodotto, bianco uovo, spezie etc.).
- Si consiglia l'utilizzo di piatti che possano sopportare alte temperature (ceramica, pietra, legno). Per salvaguardare il piatto è consigliabile utilizzare un centrino in lino da porre tra la mattonella e il piatto.

Mattonella Fredda

La Mattonella dello Chef può essere raffreddata al fine di mantenere la freschezza del prodotto, con il vantaggio che la pietanza non si attacca alla mattonella (a differenza dei cibi serviti sul ghiaccio).
La mattonella può essere raffreddata tenendola dentro un abbattitore per 6 ore a -25 -30° (nel caso di pietanze a base di pesce consigliamo di abbattere oltre alla mattonella il prodotto stesso), o nel caso di un freezer si consigliano almeno 24 ore.

EN Instructions for use

Hot Mattonella

Complete Cooking

The Mattonella dello Chef can be heated for cooking food on. To cook the food (meat, fish or vegetables) completely, pre-heat the fan oven to 250°. Put the block in the oven and heat it up for 20-30 minutes, letting it reach a temperature of 200-220°. At this point the block can be removed from the oven and the food very carefully placed on top, depending on the thickness of the food, the whole thing can be put back in the oven for a few minutes, as required. At this point, remove the food from the oven and serve it up directly on the block.

Half-cooking and warming

The Mattonella dello Chef can be heated for cooking food on. To half-cook or warm the food (e.g. Meat or fish tartare or eggs) pre-heat the fan oven to 250°. Put the block in the oven and heat it up for 10-15 minutes, letting it reach a temperature of 120-130°. At this point the block can be removed from the oven and the food (very carefully) placed on top, serving it up immediately. In this way, the guests can taste the tartare directly or "cook it" longer, to their liking, on the block of salt.

Notes:

- The hotter the block, the faster the salting process of the food.
- The longer the food remains on the plate, the more salt it will absorb unless protected (e.g. by its own skin, egg white, spices, etc.).
- It is advisable to use plates that can withstand high temperatures (ceramic, stone or wood). To protect the plate it is advisable to place a linen doily between it and the block.

Cold Mattonella

The Mattonella dello Chef can be cooled to keep the product fresh, with the advantage that the food will not stick to the block (unlike food served on ice). The block can be cooled by keeping it in a blast chiller for 6 hours at -25 -30° (in the case of fish dishes it is advisable to chill the food as well as the block) or, if using a freezer, ideally for at least 24 hours.

FR Mode d'emploi

Pavé Chaud

Cuisson complète

La Mattonella dello Chef peut être réchauffée pour permettre la cuisson d'aliments. Pour une cuisson complète des aliments (viande, poisson et légumes), chauffer le four ventilé à 250°. Introduire le pavé de sel dans le four et le laisser chauffer pendant 20-30 minutes pour lui permettre d'atteindre une température de 200-220°. Ensuite, il est possible de retirer le pavé de sel du four et de poser délicatement dessus les aliments ; éventuellement, remettre le tout au four pendant quelques minutes en fonction de l'épaisseur des aliments à cuire. Pour finir, retirer les aliments du four et les servir sur la table directement sur le pavé de sel.

Mi-cuisson et réchauffement tiède

La Mattonella dello Chef peut être réchauffée pour permettre la cuisson d'aliments. Pour une mi-cuisson ou un réchauffement tiède des aliments (ex. Tartare de viande ou de poisson, œufs), chauffer le four ventilé à 250°. Introduire le pavé de sel dans le four et le laisser chauffer pendant 10-15 minutes pour lui permettre d'atteindre une température de 120-130°. Ensuite, il est possible de retirer le pavé de sel du four et de poser très délicatement dessus les aliments puis servir aussitôt sur la table. Les convives peuvent ainsi savourer directement le tartare ou le "cuire" plus encore sur le pavé de sel de telle sorte qu'il soit à son goût.

Notes:

- Plus le pavé est chaud et plus la salaison des aliments est rapide.
- Plus les aliments restent sur l'assiette et plus ils absorbent de sel en l'absence de protection (peau naturelle du produit, blanc d'œuf, épices, etc.).
- Il est recommandé d'utiliser des assiettes supportant les hautes températures (céramique, pierre ou bois). Pour protéger l'assiette, il est recommandé d'utiliser un napperon en lin à placer entre le pavé de sel et l'assiette.

Pavé Froid

La Mattonella di Sale dello Chef peut être refroidie pour conserver la fraîcheur du produit; elle permet par ailleurs aux aliments de ne pas attacher (contrairement aux aliments servis sur la glace).
Le pavé de sel peut être refroidi en le maintenant pendant 6 heures dans un surgélateur à -25° -30° (dans le cas des aliments à base de poisson, il est également recommandé de placer au surgélateur le produit lui-même) ou au congélateur pendant au moins 24 heures.

DE Gebrauchsanweisung

Heisser Stein

Vollständiges Garen

Die „Mattonella dello Chef“ kann erhitzt werden, um darauf Speisen zu garen. Für ein vollständiges Garen der Speisen (Fleisch-Fisch-Gemüse) den Umluftbackofen auf eine Temperatur von 250°C erwärmen. Den Stein in den Backofen legen und über 20-30 Minuten erhitzen, wobei er eine Temperatur von 200-220°C erreichen sollte. Jetzt kann der Stein aus dem Backofen genommen werden. Die Nahrungsmittel mit höchster Vorsicht auf den Stein legen und alles je nach der Dicke der Nahrungsmittel eventuell nochmals für einige Minuten in den Backofen geben. Nun die Speisen aus dem Backofen nehmen und direkt auf dem heißen Stein zu Tisch servieren.

Halbes Garen, Anwärmen

Die „Mattonella dello Chef“ kann erhitzt werden, um darauf Speisen zu garen. Zum halben Garen oder Anwärmen der Speisen (z.B. Tatar mit Fleisch oder Fisch, Eier) den Umluftbackofen auf 250°C erwärmen. Den Stein in den Backofen legen und über 10-15 Minuten erhitzen, wobei er eine Temperatur von 120-130°C erreichen sollte. Jetzt können der Stein aus dem Backofen genommen und die Speisen darauf gelegt werden (mit äußerster Vorsicht), die sofort serviert werden sollten. Auf diese Weise kann der Gast das Tatar direkt verzehren oder nach Belieben weiter auf dem Salzstein „garen“ lassen.

Hinweise:

- Je heißer der Stein ist, umso schneller erfolgt das Einsalzen der Speise.
- Je länger die Speise auf dem Teller bleibt, umso mehr Salz nimmt sie auf, wenn sie ungeschützt bleibt (natürliche Haut des Produktes, Eiweiß, Gewürze, usw.).
- Es wird zur Verwendung von Tellern geraten, die hohen Temperaturen standhalten (Keramik, Stein, Holz). Zum Schutz des Tellers ist es notwendig, eine Unterlage aus Leinen zu verwenden, die zwischen den heißen Stein und den Teller gelegt wird.

Kalter Stein

Die Salzplatte „Mattonella di Sale dello Chef“ kann gekühlt werden, um das Produkt frisch zu halten, was den Vorteil hat, dass die Speisen nicht am Stein anhaften (im Unterschied zu den auf Eis servierten Speisen).
Der Stein kann in einer Kühlzelle über 6 Stunden bei -25 -30°C (bei Fischspeisen raten wir, neben dem Stein auch das Produkt zu kühlen) abgekühlt werden. Bei Benutzung eines Tiefkühlschranks wird zu einer Kühldauer von mindestens 24 Stunden geraten.

Le seguenti ricette sono a cura degli chef:

Enrico Lubrano e Katiuscia Balzani.

Tartare tiepida di tonno

Ingredienti (per due persone)

N. 2 Mattonelle dello Chef

Tonno pinna gialla fresco gr 200

N. 6 Prugne secche

Erba cipollina gr 10

Olio extra vergine d'oliva

Preparazione

Preriscaldare il forno a 250° (usare la stessa temperatura anche per il forno ventilato). Inserire le mattonelle nel forno.

Nel frattempo tagliare il tonno, le prugne e l'erba cipollina a cubetti piccolissimi e con un cucchiaio amalgamarli insieme aggiungendo un cucchiaio di olio extra vergine d'oliva.

Creare la tartare dandole una forma a piacere con uno spessore di circa 1 cm (consigliamo l'utilizzo di uno stampino circolare o quadrato tenendo conto della grandezza della mattonella).

Dopo 15 minuti dall'inserimento delle mattonelle nel forno, tirarle fuori e adagiare con cautela la tartare servendola immediatamente a tavola.

A questo punto il commensale potrà mangiare direttamente la tartare o "cucinarla" ulteriormente sopra la mattonella a proprio gradimento.

EN Warm tuna tartare

Ingredients (serves 2): No. 2 Mattonella dello Chef / 200 g Fresh yellowfin tuna / No. 6 Prunes / 10 g Chive / Extra virgin olive oil

Method: Preheat the oven to 250°C (the same temperature also applies for fan ovens). Place the blocks in the oven. Meanwhile finely dice the tuna, prunes and chive and mix with a spoon, adding a spoon of extra virgin olive oil. Form the tartare (about 1 cm thick), shaping it as you please. We recommend using a circular or square mould, considering the size of the block. 15 minutes after placing the blocks in the oven, take them out and cautiously place the tartare on them. Serve immediately. At this point the guests can eat the tartare directly or "cook it" longer on the block, as they please.

FR Tartare tiède de thon

Ingrédients (pour deux personnes): 2 Mattonella dello Chef / 200 g de thon à queue jaune frais / 6 pruneaux / 10 g de ciboulette / Huile d'olive extra vierge

Préparation: Préchauffer le four à 250° (utiliser la même température pour un four ventilé). Mettre les pavés au four. Dans le même temps, émincer le thon et les pruneaux en dés et hacher la ciboulette; à l'aide d'une cuillère, amalgamer le tout et ajouter une cuillérée d'huile d'olive extra vierge. Réaliser le tartare en lui donnant la forme voulue d'une épaisseur d'environ 1 cm (il est recommandé d'utiliser une forme circulaire ou carrée en tenant compte des dimensions du pavé). 15 minutes après avoir placé les pavés au four, les sortir et poser délicatement dessus le tartare et servir aussitôt. Les convives peuvent manger directement le tartare ou bien "le cuire" encore un peu sur le pavé selon les goûts.

DE Lauwarmes Thunfisch-Tartar

Zutaten (für zwei Personen): 2 Mattonelle dello Chef / Frischer Gelbflossen-Thunfisch 200 g / 6 getrocknete Pflaumen / Schnittlauch 10 g / Natives Olivenöl Extra

Zubereitung: Den Backofen auf 250° vorwärmen (auch beim Umluftbackofen die gleiche Temperatur verwenden). Die Steinplatten in den Ofen legen. In der Zwischenzeit den Thunfisch, die Pflaumen und den Schnittlauch in sehr kleine Würfen schneiden und mit einem Esslöffel unter Zugabe eines Esslöffels Nativen Olivenöls Extra vermischen. Das Tartar in einer beliebigen Form mit einer Dicke von etwa 1 cm erstellen (wir raten zur Verwendung einer runden oder quadratischen Form unter Berücksichtigung der Größe der Steinplatte). 15 min nach dem Einlegen der Steinplatten im Backofen diese entnehmen, das Tartar vorsichtig darauf legen und sofort servieren. Jetzt kann der Gast das Tartar direkt verzehren oder nach Belieben weiter auf der Steinplatte "garen" lassen.

Carpaccio di manzo con verdure di stagione

Ingredienti (per due persone)

N. 2 Mattonelle dello Chef

N. 6 Fettine di carpaccio di manzo

Carote gr 100

Zucchine gr 100

Pepe in grani fresco

Sale medio-grosso per il pinzimonio

Olio extra vergine d'oliva

Preparazione

Congelare le mattonelle nel freezer per 24 ore.

A parte tagliare le zucchine e le carote a fiammifero.

Disporre la carne e le verdure in un piatto di portata, aggiungere in una ciotolina pepe in grani, olio extra vergine d'oliva e sale medio-grosso (consigliamo il Sale di Cervia o la Riserva Camillone).

A preparazione ultimata tirare fuori le mattonelle dal freezer, metterle nel piatto e servirle a tavola.

A questo punto il commensale potrà creare sopra la mattonella il suo carpaccio condendolo a piacere.

Alici nostrane scottadito

Ingredienti (per due persone)

N. 2 Mattonelle dello Chef

N. 8 Alici nostrane media grandezza

Mezzo limone

Olio extra vergine d'oliva

Pepe nero in grani macinato

Preparazione

Preriscaldare il forno a 250° (usare la stessa temperatura anche per il forno ventilato). Inserire le mattonelle nel forno.

Nel frattempo pulire le alici, rimuovendo la testa e le interiora, lavarle e asciugarle. Disporre le alici e il limone (dopo averlo tagliato a spicchi) in un piatto di portata.

Dopo 20 minuti dall'inserimento delle mattonelle nel forno, tirarle fuori e servirle direttamente su un piatto.

A questo punto il commensale potrà "cucinare" sopra la mattonella di sale le alici, portando la cottura a proprio gradimento e a piacere condirle con olio, limone e pepe.

Bocconcini di manzo con primavera di pinzimonio

Ingredienti (per due persone)

N. 2 Mattonelle dello Chef
Filetto di manzo gr 250
Carote gr 100
Zucchine gr 100
Cipolla tropea gr 50
Pomodoro rosso n. 1
Pepe in grani fresco
Sale medio-grosso per il pinzimonio
Olio extra vergine d'oliva

Preparazione

Preriscaldare il forno a 250° (usare la stessa temperatura anche per il forno ventilato). Inserire le mattonelle nel forno.
Nel frattempo tagliare il filetto di manzo a cubetti di cm 1-2, tagliare le carote, le zucchine e la cipolla a fiammifero, mentre il pomodoro va tagliato a spicchi.
Disporre la carne e le verdure in un piatto di portata, aggiungere in una ciotolina pepe in grani, olio extra vergine d'oliva e sale medio-grosso (consigliamo il Sale di Cervia o la Riserva Camillone).
Dopo 20 minuti dall'inserimento delle mattonelle nel forno, tirarle fuori e servirle direttamente su un piatto.
A questo punto il commensale potrà "cucinare" sopra la mattonella di sale i bocconcini di manzo, portando la cottura a proprio gradimento.

Filetto di branzino con sfiandrine profumato agli aghi di pino

Ingredienti (per due persone)

N. 2 Mattonelle dello Chef
Filetto di branzino gr 400
Funghi sfiandrine gr 100
Aghi di pino (5-6 aghi)
Pepe nero macinato al momento
Olio extravergine d'oliva

Preparazione

Preriscaldare il forno a 250° (usare la stessa temperatura anche per il forno ventilato). Inserire le mattonelle nel forno.
Nel frattempo tagliare il filetto di branzino in due porzioni, lavare e asciugare i funghi, condirli poi con olio extra vergine d'oliva, pepe e un pizzico di sale medio-fine (consigliamo il Salfiore di Romagna o il Salfiore di Cervia).
Dopo 20 minuti dall'inserimento delle mattonella nel forno, tirarle fuori e con molta cautela adagiare per ogni mattonella una porzione di branzino mettendo a contatto la pelle direttamente con la superficie del sale.
Aggiungere sopra il branzino le sfiandrine e gli aghi di pino.
Rimettere il tutto in forno per circa 4-5 minuti in base allo spessore del filetto.
A questo punto rimuovere il filetto dal forno servendolo in tavola direttamente sulla mattonella.

Hamburger di carne bianca con canditi e rosmarino

Ingredienti (per due persone)

N. 2 Mattonelle dello Chef
Macinato di pollo o tacchino gr 250
Canditi di frutta gr 80
Rosmarino tritato q.b.
Pepe nero macinato
Olio extra vergine d'oliva

Preparazione

Preriscaldare il forno a 250° (usare la stessa temperatura anche per il forno ventilato). Inserire le mattonelle nel forno.
Nel frattempo unire il macinato, i canditi di frutta, il rosmarino tritato, una grattata di pepe e un cucchiaio d'olio extra vergine d'oliva.
Creare l'hamburger dandogli una forma a piacere con uno spessore di circa 1 cm (consigliamo l'utilizzo di uno stampino circolare o quadrato tenendo conto della grandezza della mattonella).
Dopo 20 minuti dall'inserimento delle mattonelle nel forno, tirarle fuori e adagiare con cautela l'hamburger servendola immediatamente a tavola.
A questo punto il commensale potrà "cucinare" sopra la mattonella di sale l'hamburger, portando la cottura a proprio gradimento.

Uovo all'occhio di bue con lonzino di mora romagnola

Ingredienti (per due persone)

N. 2 Mattonelle dello Chef

N. 2 Uova fresche da 55 gr cadauna (pezzatura media)

N. 2 Fettine di lonzino di mora romagnola

Preparazione

Preriscaldare il forno a 250° (usare la stessa temperatura anche per il forno ventilato). Inserire le mattonelle nel forno.

Dopo 25 minuti dall'inserimento delle mattonelle nel forno, tirarle fuori, servirle nel piatto, appoggiarci sopra uno stampino quadrato o circolare tenendo conto della grandezza della mattonella.

Con molta cautela aprire l'uovo dentro lo stampino, aggiungerci il lonzino e coprire immediatamente con un piatto in modo da creare una cappa d'aria che permetta la cottura dell'uovo.

Dopo circa 3-4 minuti rimuovere il piatto di copertura (controllando che la cottura sia di vostro gradimento*) e lo stampino servendo poi al commensale.

* Per chi gradisce la pietanza stracotta, dopo la rimozione del piatto di copertura riporre il piatto nel forno caldo con la porta aperta e lasciarlo per il tempo necessario a raggiungere la cottura desiderata.

Mattonella dello Chef,™
100% Sale "dolce" di Cervia.

Cucinare in modo sfizioso e innovativo, senza grassi per una cucina dietetica e un gusto in perfetto equilibrio. La pietanza cotta sulla Mattonella dello Chef assume dalla stessa la giusta quantità di sale di cui ha bisogno, salandosi autonomamente mentre si cucina.

Per informazioni, idee di utilizzo e altre ricette, visita il nostro sito **www.salinadicervia.it** oppure vieni a trovarci su:

YouTube youtube.com/salinadicervia

© 2012 Parco della Salina di Cervia Srl

SALINA DI CERVIA

Parco della Salina di Cervia srl
Via Salara, 6 - 48015 Cervia (RA) - Italy
Tel. +39 0544971765 - Fax +39 0544978016
info@salinadicervia.it • www.salinadicervia.it

La millenaria Salina di Cervia si estende su una superficie di 827 ettari.
Riserva Naturale dello Stato per il popolamento animale, rappresenta la porta sud del Parco regionale del Delta del Po.
Per questo i prodotti col Sale Dolce di Cervia si possono fregiare anche dell'emblema del Parco del Delta del Po.

Con il contributo di:
Camera di Commercio Ravenna
Parco Delta del Po Emilia-Romagna

Questo opuscolo è stampato su carta 100% riciclata e certificata FSC.