

REINTESTES SALZ FÜR REINEN GENUSS

Speisesalz und Nitritpökelsalz



GUSTOSAL SPEISESALZ FÜR PROFIS



GUSTOSAL Speisesalze und Nitritpökelsalze sind ideale Geschmacksträger und perfekte Konservierungsmittel, die sich ganz nach Ihrem Bedarf zusammensetzen lassen.

Was immer Sie vorhaben: Unsere Salze eignen sich bestens zum Lösen, Mischen, Beimengen, Bestreuen und Backen. Natürlich auch für die Lebensmittelproduktion nach strengen Bio-Richtlinien. Wir sorgen von der Korngröße bis zur Verpackungseinheit für ein Salz, das optimal zu Ihrem Betrieb und Ihren Produkten passt.



DIE ZUTAT: SALZ



Salz ist in vielen Lebensmitteln nicht nur entscheidend für die Aromaentwicklung und den Geschmack, sondern hemmt zudem das Wachstum von Mikroorganismen und erfüllt so eine wichtige konservierende Funktion, die nicht ohne weiteres ersetzt werden kann.

Damit Sie sich bei der Produktion Ihrer wertvollen Lebensmittel zu 100 % auf unser Produkt verlassen können, achten wir bei der Herstellung von GUSTOSAL auf eine konstant hohe Qualität und gewährleisten damit Prozesssicherheit..

Unsere GUSTOSAL Speisesalze und Pökelsalze bestehen aus reinstem Siedesalz und aus hochwertigem Meersalz. Sie entsprechen dem Codex Alimentarius und den jeweiligen nationalen Normen und Regularien.

Regionalität und Qualität sind uns wichtig.



Das Siedesalz kommt aus den Bergen der UNESCO Weltkulturerbe-Region Salzkammergut. Es wird in Bad Ischl, Altaussee und Hallstatt inmitten der österreichischen Alpen sorgsam abgebaut und schonend in der Saline in Ebensee verarbeitet.

Die Herstellung erfolgt vollautomatisch in einer der modernsten Produktionsanlagen Europas.



Für unsere Meersalzprodukte verwenden wir ausschließlich qualitativ hochwertigstes Meersalz, das in der Salinen Austria regelmäßig kontrolliert wird.



Speziell für Ihre biologische Lebensmittelproduktion bieten wir GUSTOSAL Speisesalze und Pökelsalze ohne Zusätze und ohne Trennmittel an.

REINSTE SALZ FÜR REINEN GENUSS



Unsere Speisesalze werden eigens für vielfältige Anwendungen und für Ihre individuellen Bedürfnisse und Anforderungen hergestellt. So bekommen Sie immer genau das Salz, das optimal auf Ihre Produktion abgestimmt ist.

Für eine unkomplizierte Handhabung in Ihrem Betrieb gibt es die Salzprodukte in unterschiedlichen Formen und Einheiten.

Feines GUSTOSAL Speisesalz ist als hochwertiger Grundstoff ein Allroundtalent. Es ist das Salz für alle Fälle und für jedes Lebensmittel.

GUSTOSAL Speisesalz extrafein ist eine spezielle feine Körnung, die als Geschmacksträger in der Snackindustrie, für Suppen, Soßen und Gewürze geeignet ist.



DIE VORTEILE

von GUSTOSAL Speisesalz fein und extrafein:



Für jede Anwendung das richtige Salz
GUSTOSAL Speisesalze gibt es jodiert und unjodiert, mit und ohne Trennmittel, in verschiedenen Körnungen und Salzarten.



Hervorragende Rieselfähigkeit
GUSTOSAL Speisesalze verklumpen nicht und können leicht verarbeitet und vermischt werden.



Rasch und vollständig löslich
GUSTOSAL Speisesalze lösen sich aufgrund der hohen Reinheit rasch und vollständig auf. Das erleichtert die Anwendung.





GUTER GESCHMACK FÜR GAUMEN UND AUGE

FÜR DIE HERSTELLUNG IHRER BIO-LEBENSMITTEL:

GUSTOSAL Speisesalze ohne Zusätze und Trennmittel

- Feines GUSTOSAL Siedesalz
- Grobes GUSTOSAL Bäckerstreusalz
- Feines GUSTOSAL Meersalz
- Grobes GUSTOSAL Meersalz



Eine besondere optische und geschmackliche Note verleihen Sie Ihrem Gebäck mit dem grobkörnigen GUSTOSAL Brezelsalz. Es hat eine Korngröße von 1,6 - 2,5 mm und zeichnet sich durch hervorragende Haftung am Teig und hohe Formstabilität beim Backen aus.

Das grobe Siedesalz ist ideal zur Veredelung von Brezeln, Laugengebäck, Salzstangerl, Knabbergebäck uvm.

GUSTOSAL Bäckerstreusalz entspricht dem Codex Alimentarius. Es wird ohne jegliche Zusatzstoffe oder Trennmittel hergestellt und ist daher auch für die biologische Nahrungsmittelproduktion geeignet.

DIE VORTEILE

von GUSTOSAL Bäckerstreusalz:



Reinweiße, grobe Körnung
GUSTOSAL Brezelsalz ist reinweiß und weist als Streusalz die ideale Körnung von 1,6 bis 2,5 mm auf.



Ausgezeichnete Teighaftung
Hält am Teig: GUSTOSAL Bäckerstreusalz ist ideal für die Dekoration von Backwaren.



Hohe Formstabilität
GUSTOSAL Brezelsalz erweist sich beim Backen als äußerst formstabil.



GEBRAUCHSFERTIGE NITRITPÖKELSALZE



Pökeln dient der Haltbarmachung von Fleisch, Wurst und Fisch. Schon seit jeher wird Salz zur Verlängerung der Haltbarkeit genutzt. Neben dem Konservierungseffekt wird dem Lebensmittel ein ganz besonderes, würziges Aroma verliehen.

Alle GUSTOSAL Nitritpökelsalze und Salz-Nitrit-Mischungen enthalten eine stabile und homogene Nitrierung zur effizienten und sicheren Verarbeitung Ihrer Fleisch- und Wurstwaren, Fisch und regionalen Speck- und Schinkenspezialitäten.

GUSTOSAL Nitritpökelsalz mit feinem Siedesalz

gibt es jodiert und unjodiert in folgenden Nitrierungen:
0,4 – 0,5 %, 0,44 – 0,55 %, 0,5 – 0,6 %.

GUSTOSAL Siedesalz-Nitrit-Mischungen, feinkörnig

jodiert bieten wir in den Nitrierungen: 0,6 – 0,7 % und 0,81 – 0,99 % und die unjodierten Mischungen in der Nitrierung: 0,81 – 0,99 % an.



Neben den feinen Siedesalz-Nitritpökelsalzen bieten wir grobkörnige PARMASALE GUSTOSAL Nitritpökelsalze in hochwertiger Meersalzqualität an.

Durch die grobe Körnung sorgt PARMASALE GUSTOSAL für perfektes Aroma und Konsistenz. Es eignet sich besonders für hochwertigen Schinken und Speck.

Es wird ohne jegliche Zusatzstoffe oder Trennmittel hergestellt und ist daher auch für die biologische Nahrungsmittelproduktion geeignet.



PARMASALE GUSTOSAL Meersalz-Nitritpökelsalz, grobkörnig, unjodiert ist mit 0,5 – 0,6 % Natriumnitrit erhältlich.

PARMASALE GUSTOSAL Meersalz-Nitrit-Mischung, grobkörnig, unjodiert ist mit 0,81 – 0,99 % Natriumnitrit erhältlich.

DIE VORTEILE

von GUSTOSAL Nitritpökelsalz:



Hochwertige Produktergebnisse

GUSTOSAL Nitritpökelsalz und Salz-Nitrit-Mischung garantieren eine optimale Umrötung, besten Geschmack und ideale Konsistenz.



Lange Haltbarkeit

GUSTOSAL Nitritpökelsalz und Salz-Nitrit-Mischung garantieren eine lange Haltbarkeit Ihrer Produkte.



Keimhemmend & antioxidativ

GUSTOSAL Nitritpökelsalz und Salz-Nitrit-Mischung wirken keimhemmend und antioxidativ und sorgen so für eine gute Haltbarkeit.



WIR LEBEN SALZ



Die Salinen Austria AG zählt zu den führenden Salzherstellern Europas. Mit einem klaren Fokus auf Salzspezialitäten führt das österreichische Unternehmen die jahrtausendealte Tradition des Salzabbaus in die Zukunft. Die Kernkompetenz liegt in der Herstellung von reinstem Siedesalz und hochwertigem Natursalz, das aus den Bergen des Salzkammergutes gewonnen wird.

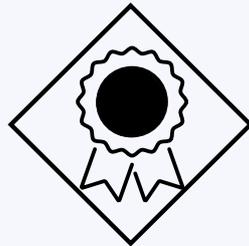
Als international agierendes Unternehmen setzt die Salinen Austria AG bei ihren Produkten auf höchste Qualität, vielseitige Produktlösungen und kundennahen Service. Eine nachhaltige und ressourcenschonende Produktion ist dabei oberstes Gebot. Die Herstellung erfolgt vollautomatisiert in einer der innovativsten Salzgewinnungsanlagen Europas. Der Moderne Produktionsprozesse und das qualifizierte Fachpersonal sichern eine konstant hohe Qualität und die Erfüllung höchster Produktanforderungen.

Die Produktpalette der Salinen Austria AG reicht von BAD ISCHLER, der ältesten und bekanntesten österreichischen Speisesalz-Marke, über Speise- und Pökelsalz für Gewerbe und Lebensmittelindustrie, hochreines Pharmasalz für medizinische Anwendungen, Tabletensalz zur Wasseraufbereitung und Viehsalz bis hin zu Industriesalz für die Chlorelektrolyse und Auftausalz im Winterdienst.

Ausgewählte Meersalz-Produkte sowie Kaliumsulfat, ein Koppelprodukt der Salzherstellung, das als Dünger für die ökologische Landwirtschaft und Gärtnereien eingesetzt wird, ergänzen das Angebot.



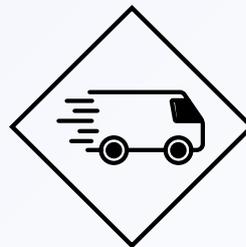
UNSER VERSPRECHEN AN SIE



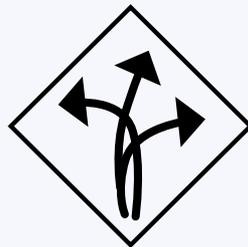
Premium-
qualität



Persönlicher
Kundenservice



Versorgungs-
sicherheit



Flexibilität



SALINEN AUSTRIA AG ist nach GMP, IFS, QS, ISO 9001, ISO 14001 u.v.m. zertifiziert und garantiert höchste Qualitätsstandards. Modernste Produktionsprozesse und unser qualifiziertes Fachpersonal sichern eine konstant hohe Produktqualität, höchste Reinheit und eine lückenlose Rückverfolgbarkeit. Unsere Produkte entsprechen den gültigen Normen & Gütekriterien und erfüllen die höchsten Anforderungen.

SALINEN AUSTRIA AG

Steinkogelstraße 30, 4802 Ebensee am Traunsee, AUSTRIA, Tel.: +43 6132 200-0, info@salinen.com, www.salinen.com/gustosal