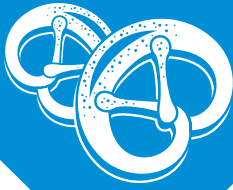


GUSTOSAL



SALINEN AUSTRIA

BÄCKERSTREUSALZ

Grobes Speise-Siedesalz zur
Veredelung von Backwaren

QUALITÄT AUS ÖSTERREICH



GUSTOSAL



SALINEN AUSTRIA



SIEDESALZ

aus den ÖSTERREICHISCHEN ALPEN

**BÄCKER-
STREUSALZ**

**1,6 - 2,5 mm
UNJODIERT**

Bäckerstreusalz, grob, unjodiert. Zutaten: Österreichisches Siedesalz (NaCl) > 99,6 %; Körnung: 1,6 - 2,5 mm. Trocken lagert! Mindestens halbiert bis, siehe seitlicher Aufdruck. Nettogewicht: 8 kg.

Cooking table salt (thicker salt), non-iodized. Ingredients: Austrian vacuum salt (NaCl) > 99,6 %. Grain size: 1,6 - 2,5 mm. Store in a dry place! Best before, see lateral imprint. Net weight: 8 kg.

Herstellung & Vertrieb:
Salinen Austria AG
4800 Salzkammergut, Austria
Tel: +43 (0) 370 27 10
www.salinen.com

8kg

GUSTOSAL



SALINEN AUSTRIA



SIEDESALZ

aus den ÖSTERREICHISCHEN ALPEN

**BÄCKER-
STREUSALZ**

**1,6 - 2,5 mm
UNJODIERT**

Bäckerstreusalz, grob, unjodiert. Zutaten: Österreichisches Siedesalz (NaCl) > 99,6 %; Körnung: 1,6 - 2,5 mm. Trocken lagert! Mindestens halbiert bis, siehe seitlicher Aufdruck. Nettogewicht: 20 kg.

Cooking table salt (thicker salt), non-iodized. Ingredients: Austrian vacuum salt (NaCl) > 99,6 %. Grain size: 1,6 - 2,5 mm. Store in a dry place! Best before, see lateral imprint. Net weight: 20 kg.

Herstellung & Vertrieb:
Salinen Austria AG
4800 Salzkammergut, Austria
Tel: +43 (0) 370 27 10
www.salinen.com

20kg



GUSTOSAL

Bäckerstreusalz

Feines Weiß – die besondere Note für Optik und Geschmack



Zur Bestreuung und Veredelung von Gebäck wie Brezeln, Laugengebäck, Salzstangerl oder bei Knabbergeback ist ein hochwertiges Bäckerstreusalz mit guter Haftung am Teig ein wichtiges Qualitätskriterium.



GUSTOSAL Bäckerstreusalz bietet höchste Reinheit ohne Zusatzstoffe und zeichnet sich durch hohe Formstabilität beim Backen aus. Die Korngröße von 1,6 - 2,5 mm in Kombination mit der edlen weißen Färbung des Kornes eignet sich perfekt zur Dekoration von Backwaren.

GUSTOSAL Bäckerstreusalz entspricht dem Codex Alimentarius.



GUSTOSAL Bäckerstreusalz wird ausschließlich mit reinstem Siedesalz aus den Bergen des Salzkammergutes - Bad Ischl, Altaussee und Hallstatt, einer UNESCO Weltkulturerberegion in den österreichischen Alpen - umweltschonend und nachhaltig produziert. Die Herstellung erfolgt vollautomatisiert in einer der modernsten Produktionsanlagen Europas.

GUSTOSAL Bäckerstreusalz		
	unjodiert	
	EURO-Pal.	H1-Pal.
8 kg 1,6 - 2,5 mm		✓
20 kg 1,6 - 2,5 mm	✓	✓
Big Bag	✓	✓

Stand: 6/2024

Fotos: AdobeStock, Monika Löff



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
Fax: DW 4100
info@salinen.com
www.salinen.com/gustosal