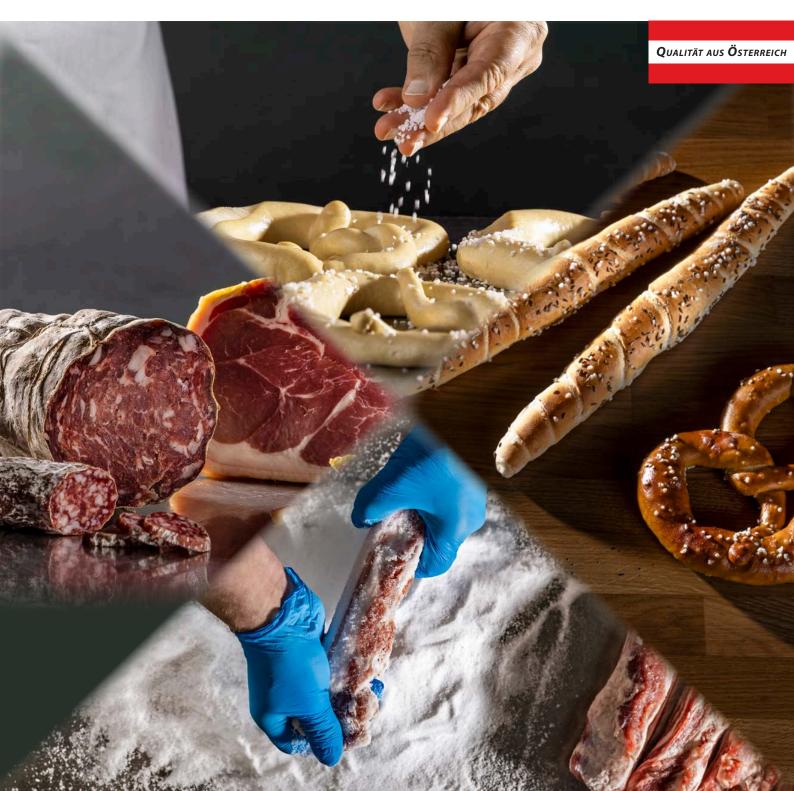
GUSTOSAL





SALZSPEZIALITÄTEN FÜR BIO-LEBENSMITTEL

Höchste Reinheit





MIT UNSEREN PRODUKTEN PRODUZIEREN SIE IN BIO QUALITÄT







GUSTOSAL für BIO Siedespeisesalz fein, 25kg





GUSTOSAL Meersalz fein, 25kg



GUSTOSAL Meersalz grob, 25kg

Hochreines Siedespeisesalz und Meersalz für besten Geschmack, zum Würzen, Konservieren, als Backmittel und vieles mehr

GUSTOSAL Speisesalze wird in der gesamten Lebensmittelbranche eingesetzt. Salz ist Geschmacksträger und Konservierungsmittel. Salze lassen sich zum Lösen, Mischen, Beimengen, Konservieren, Bestreuen und Backen einsetzen. Für die biologische Produktion bietet die Salinen Austria AG das GUSTOSAL für BIO an - ein Speisesalz ohne Trennmittel und ohne Jod.

- ohne Trennmittel
- ohne Zusätze
- höchste Reinheit
- Koscher, Halal und IFS zertifiziert



MIT UNSEREN PRODUKTEN BACKEN SIE IN BIO QUALITÄT







GUSTOSAL Bäckerstreusalz 1,6 - 2,5 mm, 20kg



GUSTOSAL Bäckerstreusalz 1,6 - 2,5 mm, 8kg

Grobes Siedespeisesalz zur Veredelung von Backwaren

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

- äußerst taustabil
- höchste Reinheit
- ohne Zusätze und ohne Trennmittel
- hergestellt in Österreich



PRODUZIEREN SIE MIT PÖKELSALZ IN BIO QUALITÄT







PARMASALE GUSTOSAL Meersalz-Salz-Nitrit-Mischung, mit 0,81 - 0,99% Natriumnitrit, grob, 25kg



PARMASALE GUSTOSAL Meersalz-Nitritpökelsalz, mit 0,5 - 0,6% Natriumnitrit, grob, 25kg

Gebrauchsfertige Qualitätsprodukte für beste Pökelerzeugnisse

Pökeln gilt als das älteste Konservierungsverfahren mit langer Tradition. In Kombination mit den gängigen Pökelverfahren garantiert PARMASALE Meersalz-Nitritpökelsalz höchste Sicherheit und Qualität. Durch die grobe Körnung eignet es sich besonders für Spezialitäten wie Schinken & Speck.

- ohne Trennmittel und ohne Jod
- gebrauchsfertig
- stabile und homogene Mischungen