

GUSTOSAL



SALINEN AUSTRIA

NITRITPÖKELSALZ

Gebrauchsfertige Qualitätsprodukte aus reinstem Siedesalz für beste Pökelergebnisse

QUALITÄT AUS ÖSTERREICH



GUSTOSAL

SALINEN AUSTRIA



aus den ÖSTERREICHISCHEN ALPEN

NITRIT-PÖKELSALZ UNJODIERT

mit 0,44 - 0,55 % Natriumnitrit

1. Inhaltsstoffe: unjodiert. Zutaten: Speisesalz (NaCl), Natriumnitrit (E250), Lebensmittel-Ascorbinsäure (E252), Lebensmittel-Ascorbinsäure-Natrium (E251), Lebensmittel-Natriumnitrat (E251), Lebensmittel-Natriumnitrit (E251).
2. Natriumnitrit (E251) enthält Nitrosamine, die bei Erhitzen zu Nitrosocarbonylverbindungen (Nitrosamine) reagieren können. Diese Nitrosamine sind potenziell krebserregend. Die Nitrosaminebildung wird durch Ascorbinsäure (E252) und Ascorbinsäure-Natrium (E251) verhindert. Bitte beachten Sie, dass Nitrosamine auch bei Erhitzen von Fleischprodukten entstehen können. Bitte beachten Sie, dass Nitrosamine auch bei Erhitzen von Fleischprodukten entstehen können. Bitte beachten Sie, dass Nitrosamine auch bei Erhitzen von Fleischprodukten entstehen können.

25 kg

GUSTOSAL

SALINEN AUSTRIA



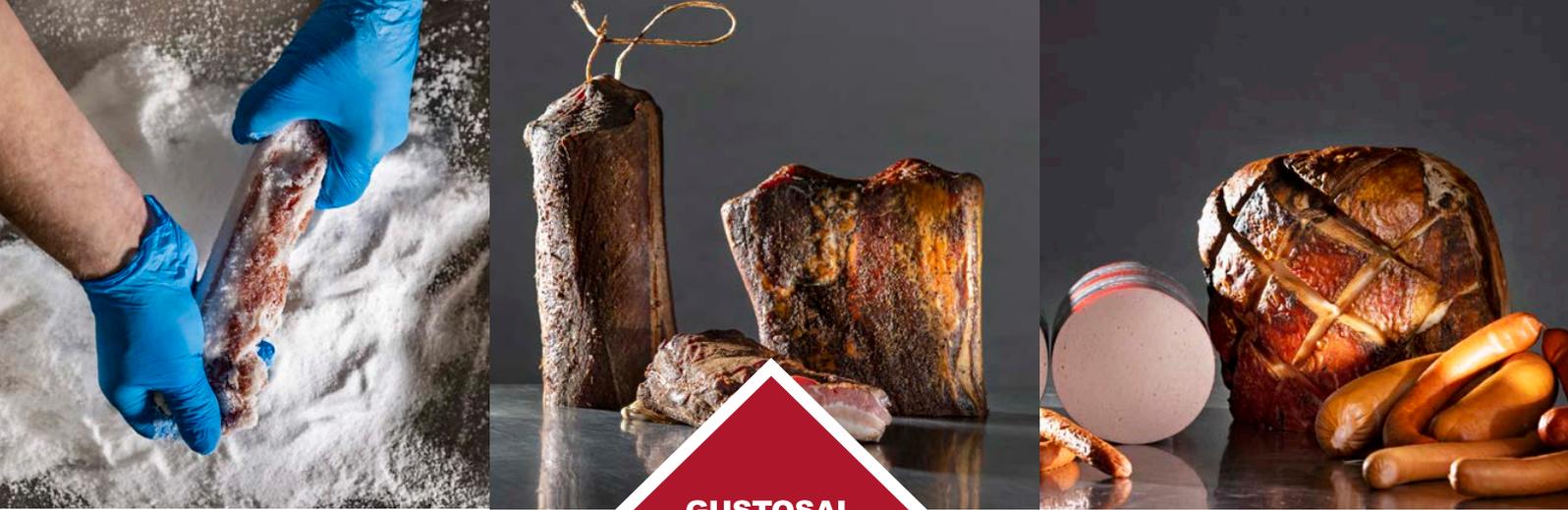
aus den ÖSTERREICHISCHEN ALPEN

SALZ-NITRIT-MISCHUNG JODIERT

mit 0,81 - 0,99 % Natriumnitrit

1. Inhaltsstoffe: jodiert. Zutaten: Speisesalz (NaCl), Natriumnitrit (E250), Kaliumiodat (E252), Lebensmittel-Ascorbinsäure (E252), Lebensmittel-Ascorbinsäure-Natrium (E251), Lebensmittel-Natriumnitrat (E251), Lebensmittel-Natriumnitrit (E251).
2. Natriumnitrit (E251) enthält Nitrosamine, die bei Erhitzen zu Nitrosocarbonylverbindungen (Nitrosamine) reagieren können. Diese Nitrosamine sind potenziell krebserregend. Die Nitrosaminebildung wird durch Ascorbinsäure (E252) und Ascorbinsäure-Natrium (E251) verhindert. Bitte beachten Sie, dass Nitrosamine auch bei Erhitzen von Fleischprodukten entstehen können. Bitte beachten Sie, dass Nitrosamine auch bei Erhitzen von Fleischprodukten entstehen können. Bitte beachten Sie, dass Nitrosamine auch bei Erhitzen von Fleischprodukten entstehen können.

25 kg



GUSTOSAL



GUSTOSAL

Nitritpökelsalz

Stabile und homogene Mischung zur effizienten und sicheren Verarbeitung von Fleisch- und Wurstwaren



Pökeln gilt als das älteste Konservierungsverfahren mit langer Tradition. In Kombination mit den gängigen Pökelf Verfahren garantiert GUSTOSAL Nitritpökelsalz höchste Sicherheit und Qualität bei der Herstellung von Fleisch- und Wurstwaren sowie regionalen Spezialitäten.

Die exakte Dosierung von Natriumnitrit und modernste Mischtechnologie versprechen eine homogene Mischung und höchste Qualität bei GUSTOSAL Nitritpökelsalz bzw. Salz-Nitritmischungen. Die Produkte sind mit unterschiedlichem Nitritgehalt von 0,45% - 0,9% erhältlich und zeichnen sich durch 12 Monate Mindesthaltbarkeitsdauer aus.



Der Einsatz von GUSTOSAL Nitritpökelsalz gewährleistet:

- ◆ Bestmögliche Umrötung der Fleischerzeugnisse
- ◆ Optimales Ergebnis hinsichtlich Aroma und Geschmack
- ◆ Keimhemmenden Effekt
- ◆ Verbesserte Konsistenz

Die Einhaltung der hohen Qualitätsstandards wird durch ein Analysezertifikat (CoA) für jede Produktionscharge bestätigt.



GUSTOSAL Nitritpökelsalz 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 Siedesalz Nitritpökelsalz				
	unjodiert		jodiert	
	EURO-Pal.	H1-Pal.	EURO-Pal.	H1-Pal.
10kg 0,4 – 0,5 %				✓
25 kg 0,4 – 0,5 %	✓	✓		
25 kg 0,44 – 0,55 %		✓		✓
25 kg 0,5 – 0,6 %	✓	✓		✓
25 kg 0,6 – 0,7 %	✓			✓
25 kg 0,81 – 0,99 %	✓	✓		✓

Stand: 6/2024

Fotos: 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