

PARMASALE GUSTOSAL



SALINEN AUSTRIA

MEERSALZ- NITRITPÖKELSALZ

Gebrauchsfertige Meersalzspezialität
zum Pökeln von Schinken und Speck

QUALITÄT AUS ÖSTERREICH



**PARMASALE
GUSTOSAL**



SALINEN AUSTRIA



MEERSALZ

**NITRIT-
PÖKELSALZ
GROB UNJODIERT**
mit 0,50 - 0,60 % Natriumnitrit

Nitritpökelsalz mit Meersalz, grob, unjodiert. Zutaten: Meersalz grob, Natriumnitrit (E250), Natroncarbonat (E501), 0,50-0,60 % Natriumnitrit. Nicht für den Einzelverpackungs-Einsatz. Besondere Verwendung siehe Spezifikation. Chargenanzahl/Verpackungsmenge/Mindestens halten bis, siehe auch auf der Packung. Gut verschließen, trocken und vor Wärme und Licht geschützt lagern. **KEIN ANWENDEBEREICH ZUR GEMISCHTEN VERWENDUNG IN FLEISCH- UND WURSTFERTIGUNGEN.**

Netto-Bruttogewicht mit oder ohne Inhalt, unverschmutzt, ungeschichtet. Siehe auf unserer Website unter (E250). Salzen mit der Konzentration 0,5-0,6 % Charge hat bestimmt für den end-use. Limited usage - see specification. Charge identifiable before use. Please report. Store light, closed, dry and protected from heat and light but airtight. 25kg. EXCLUSIVELY FOR COMMERCIAL USE IN MEAT AND SAUSAGE PRODUCTS.

Salinen Austria AG
Währingstraße 4
1010 Wien
Tel: +43 (0)1 2370 20
Fax: +43 (0)1 2370 20
www.salinen.com

25 kg

**PARMASALE
GUSTOSAL**



SALINEN AUSTRIA



MEERSALZ

**SALZ-NITRIT-
MISCHUNG
GROB UNJODIERT**
mit 0,81 - 0,99 % Natriumnitrit

Unjodiert. Zutaten: Meersalz grob, Natriumnitrit (E250), 0,81-0,99 % Natriumnitrit. Nicht für den Einzelverpackungs-Einsatz. Besondere Verwendung siehe Spezifikation. Chargenanzahl/Verpackungsmenge/Mindestens halten bis, siehe auch auf der Packung. Gut verschließen, trocken und vor Wärme und Licht geschützt lagern. **KEIN ANWENDEBEREICH ZUR GEMISCHTEN VERWENDUNG IN FLEISCH- UND WURSTFERTIGUNGEN.**

Netto-Bruttogewicht mit oder ohne Inhalt, unverschmutzt, ungeschichtet. Siehe auf unserer Website unter (E250). Salzen mit der Konzentration 0,81-0,99 % Charge hat bestimmt für den end-use. Limited usage - see specification. Charge identifiable before use. Please report. Store light, closed, dry and protected from heat and light but airtight. 25kg. EXCLUSIVELY FOR COMMERCIAL USE IN MEAT AND SAUSAGE PRODUCTS.

25 kg

Salinen Austria AG
Währingstraße 4
1010 Wien
Tel: +43 (0)1 2370 20
Fax: +43 (0)1 2370 20
www.salinen.com



**PARMASALE
GUSTOSAL**



PARMASALE

Meersalz-Nitritpökelsalz

Stabile und homogene Mischung zur effizienten und sicheren Verarbeitung von Schinken und Speck



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

Die exakte Dosierung von Natriumnitrit und modernste Mischtechnologie garantieren eine homogene Mischung und höchste Qualität bei PARMASALE Nitritpökelsalz bzw. PARMASALE Salz-Nitritmischungen (0,6% - 0,9%).



Der Einsatz von PARMASALE Meersalz-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.



PARMASALE Meersalz-Nitritpökelsalz wird mit hochwertigem Meersalz aus dem Mittelmeer produziert. Die Mischung mit Natriumnitrit erfolgt vollautomatisiert in einer der modernsten Produktionsanlagen Europas.

PARMASALE GUSTOSAL Meersalz-Nitritpökelsalz

	unjodiert
	H1-Pal.
25 kg 0,6 % grob	✓
25 kg 0,9 % grob	✓

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