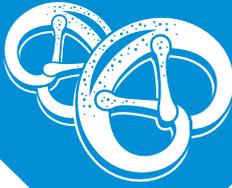


GUSTOSAL



SALINEN AUSTRIA

BÄCKERSTREUSALZ

Grobes Speise-Siedesalz zur Veredelung von Backwaren

QUALITÄT AUS ÖSTERREICH





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	
	H1-Pal.	EURO-Pal.
20 kg 1,6 - 2,5 mm	✓	✓
8 kg 1,6 - 2,5 mm	✓	

Fotos: Titel: Annett Seidler/fotolia, Rückseite: industrieblick/fotolia, contrastwerkstatt/fotolia, Kzenon/fotolia



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