

PARMASALE GUSTOSAL



SALINEN AUSTRIA

MEERSALZ- NITRITPÖKELSALZ

Gebrauchsfertige Meersalzspezialität
zum Pökeln von Schinken und Speck

QUALITÄT AUS ÖSTERREICH





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

Fotos: Titel: victor/fotolia, Rückseite: belaya katerina/fotolia, HLPhoto/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