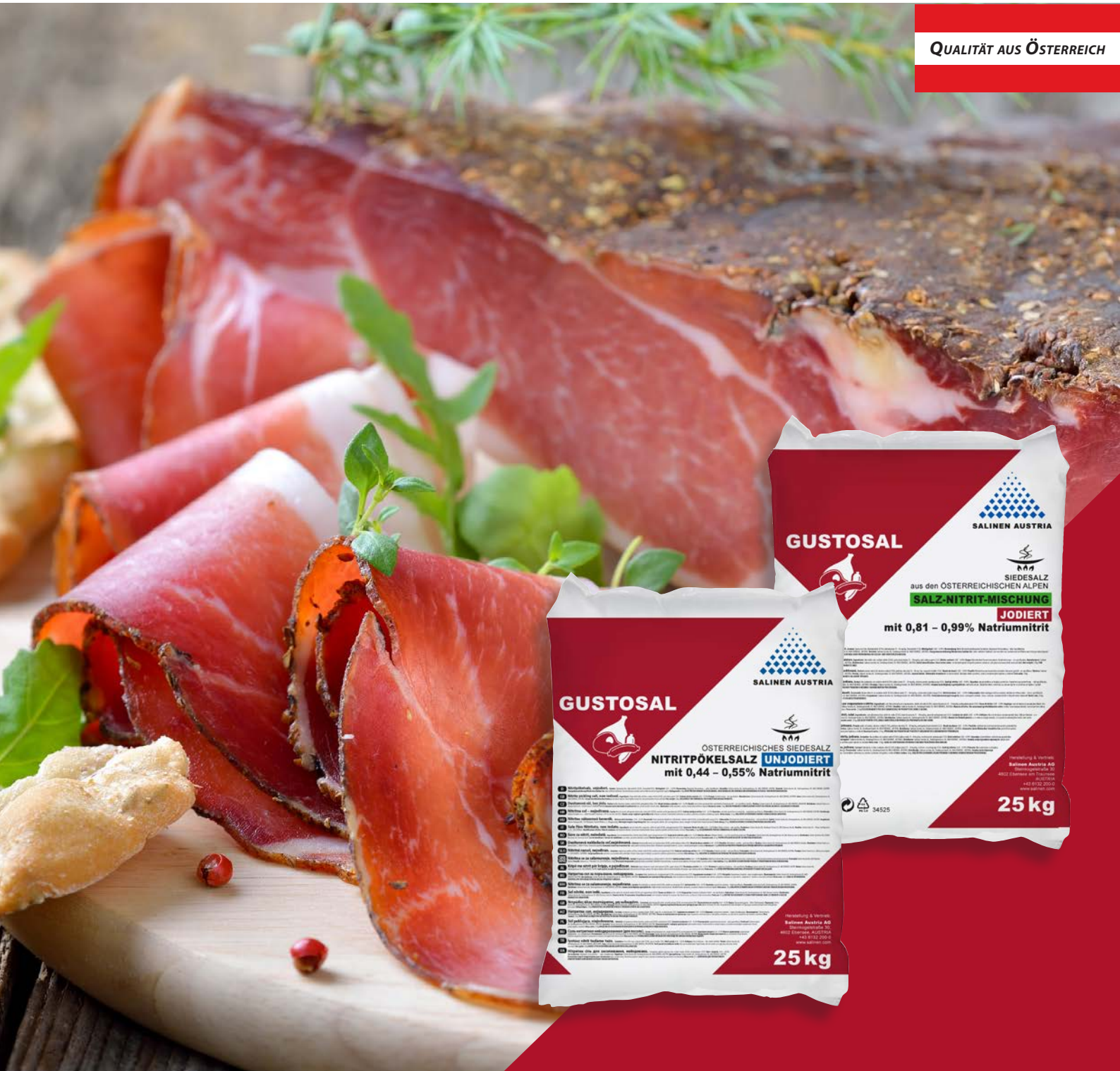
GUSTOSAL

SALINEN AUSTRIA

NITRITPÖKELSALZ

Gebrauchsfertige Qualitätsprodukte aus
reinstem Siedesalz für beste Pökelergebnisse



GUSTOSAL

Nitritpökelsalz

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

ANWENDUNG

Pökeln gilt als das älteste Konservierungsverfahren mit langer Tradition. In Kombination mit den gängigen Pökelverfahren 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.

VORTEILE

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.

HERKUNFT

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 Nitritpökelsalz				
	unjodiert		jodiert	
	EURO-Pal.	H1-Pal.	EURO-Pal.	H1-Pal.
25 kg 0,45% fein	✓	✓		
25 kg 0,5% fein	✓	✓	✓	✓
25 kg 0,6% fein	✓	✓		✓
25 kg 0,9% fein	✓	✓		✓
10 kg 0,5% fein Eimer		✓		✓

Weitere Nitrierung auf Anfrage möglich.

Foto Front: kab-vision/fotolia,
Foto Back: daniel täger/fotolia, artcook studio/fotolia, viktor/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