

# GUSTOSAL



**SALINEN AUSTRIA**

## **SPEISESALZ**

für besten Geschmack,  
zum Kochen, Konservieren, als Backmittel  
und vieles mehr

*QUALITÄT AUS ÖSTERREICH*





# GUSTOSAL Speisesalz

Reinstes Siedesalz für besten Geschmack, zum Würzen, Konservieren, als Backmittel und vieles mehr



GUSTOSAL Speisesalz wird zum Lösen, Mischen, Beimengen, Konservieren, Bestreuen etc. in Lebensmittelindustrie, Bäckereien und Hotels & Gastronomie (HoReCa) eingesetzt. Eine spezielle Körnung ist das extrafeine GUSTOSAL Speisesalz. Aufgrund der feinen Körnung wird es als Geschmacksträger bei der Herstellung von Snacks z.B. Chips verwendet.

Für die biologische Produktion bietet die Salinen Austria AG das GUSTOSAL für BIO an - ein Speisesalz ohne Trennmittel und ohne Jod.



GUSTOSAL Speisesalz entspricht dem Codex Alimentarius und den individuellen nationalen Normen und Regularien. Die konstante, hohe Qualität und Verfügbarkeit in vielen verschiedenen Verpackungsformen garantiert bestmöglichen Einsatz in der Lebensmittelproduktion. GUSTOSAL Speisesalz gibt es mit länderspezifischer Jodierung und unjodiert, grobkörnig und in extrainer Körnung.



GUSTOSAL Speisesalz wird ausschließlich mit reinstem Siedesalz aus den Bergen des Salzkammergutes - einer UNESCO Weltkulturerberegion in den österreichischen Alpen - umweltschonend und nachhaltig produziert. Die Herstellung erfolgt vollautomatisiert in einer der modernsten Produktionsanlagen Europas.

GUSTOSAL Speisesalz						
	unjodiert			jodiert		
	lose	EURO-Pal.	H1-Pal.	lose	EURO-Pal.	H1-Pal.
25 kg extrafein		✓	✓			
BB extrafein		✓				
10 kg fein		✓	✓			
10 kg fein Eimer			✓			
25 kg fein		✓	✓		✓	✓
50 kg fein		✓	✓		✓	✓
Big Bag fein		✓	✓		✓	✓
lose fein	✓			✓		
25 kg fein für BIO		✓	✓			





**GUSTOSAL**



## GUSTOSAL Bäckerstreusalz/ Brezelsalz

Grobes Speise-Siedesalz zur  
Veredelung von Backwaren



Zur Bestreuung und Veredelung von Gebäck wie Brezeln, Laugengebäck, Salzstangerl oder bei Knabbergebäck ist ein hochwertiges Bäckerstreusalz mit guter Haftung am Teig ein wichtiges Qualitätskriterium.



## GUSTOSAL Meersalz



GUSTOSAL Meersalz wird mit hochwertigem Meersalz unterschiedlicher Körnungen produziert. Nach strengen Kriterien aufbereitet, abgepackt und kontrolliert für Salinen Austria. Unjodiert sowie ohne Zusatzstoffe und Trennmittel.



### GUSTOSAL Bäckerstreusalz

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

### GUSTOSAL Meersalz

	unjodiert	
	EURO-Pal.	
25 kg fein	✓	
25 kg grob	✓	



# GUSTOSAL

## Nitritpökelsalz

Gebrauchsfertige Qualitätsprodukte aus reinstem Siedesalz für beste Pökelergebnisse



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



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 umweltschonend und nachhaltig produziert.



	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.



**PARMASALE  
GUSTOSAL**



## **PARMASALE** Meersalz-Nitritpökelsalz

Gebrauchsfertige Meersalzspezialität  
zum Pökeln von Schinken und Speck



Pökeln gilt als das älteste Konservierungsverfahren von Fleisch und Wurstwaren 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 hochwertigen Schinken & Speck.



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	✓