



SALINEN AUSTRIA



QUALITÄT AUS ÖSTERREICH

SPEISESALZ



QUALITÄT AUS ÖSTERREICH

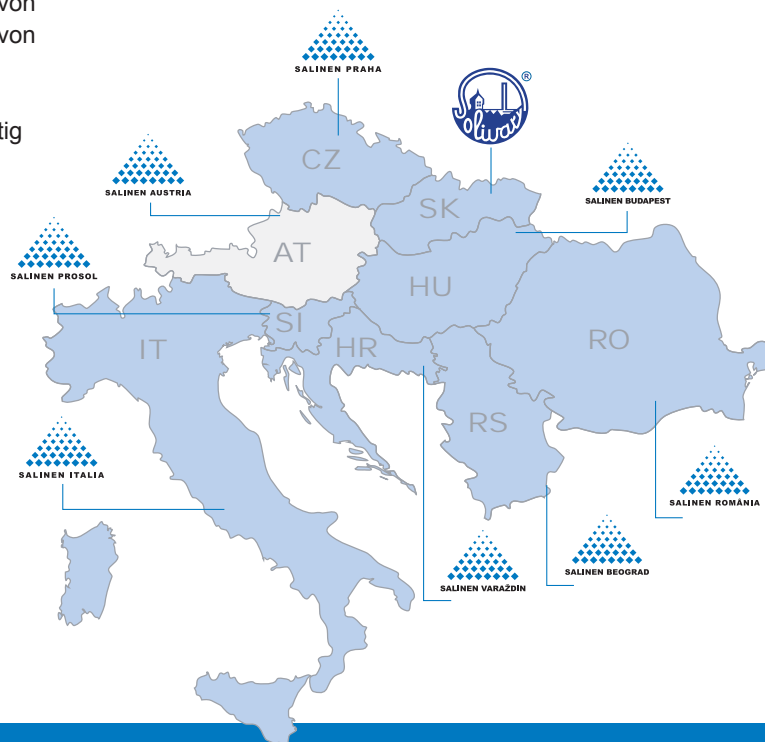
SALINEN AUSTRIA AG



Im Salzkammergut wird seit über 3500 Jahren industriell Salz abgebaut, möglicherweise sogar seit 7000 Jahren. 1997 wurde der ehemalige Staatsbetrieb vollständig privatisiert. Im Wirtschaftsjahr 2014/2015 beschäftigte das in Ebensee (Oberösterreich) ansässige Unternehmen 470 Mitarbeiter in Österreich und 50 in Vertriebsniederlassungen in Mittel- und Osteuropa. Bei einer Produktion von 1.2 Millionen Tonnen Salz kann auf eine Exportquote von 45% verwiesen werden.

Das Siedesalz der Salinen Austria AG ist vielseitig einsetzbar und differenziert sich in diverse Produktserien wie etwa Speise-, Gewerbe-, Industrie-, Vieh-, Pharma- oder Auftausalz. Die Salinen Austria AG hat sich als österreichisches Traditionsunternehmen mit Erzeugnissen höchster Qualität in der breiten Öffentlichkeit etabliert und erfreut sich eines hohen Bekanntheitsgrades.

Die Salinen Austria Siedesalz Produkte werden ausschließlich mit reinstem Siedesalz aus den Bergen des Salzkammergutes - Bad Ischl, Altaussee und Hallstatt, einer UNESCO Weltkulturerberegion - umweltschonend und nachhaltig produziert. Die Herstellung erfolgt vollautomatisiert in einer der modernsten Produktionsanlagen Europas.



! SALINEN AUSTRIA AG ist nach GMP, IFS (inkl. HACCP), 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.



GUSTOSAL Speisesalz

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

GUSTOSAL Speisesalz lässt sich zum Lösen, Mischen, Beimengen, Konservieren, Bestreuen etc. in Lebensmittelindustrie, Hotels & Gastronomie (HoReCa) oder im gewerblichen Bereich einsetzen.



GUSTOSAL Speisesalz								
	unjodiert				jodiert			
	lose	EURO-Pal.	H1-Pal.	CR1-Pal.	lose	EURO-Pal.	H1-Pal.	CR1-Pal.
25 kg Extrafein		✓	✓					
BB Extrafein		✓						
5 kg						✓		
10 kg		✓				✓		
10 kg Eimer						✓		
25 kg		✓	✓	✓		✓	✓	✓
50 kg		✓	✓	✓		✓	✓	✓
Big Bag		✓	✓	✓		✓	✓	✓
lose	✓				✓			
25 kg für BIO		✓	✓					



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



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

jodiertes Meersalz in Vorbereitung



PARMASALE Meersalz-Nitritpökelsalz

Gebrauchsfertige Meersalzspezialität zum Pökeln 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 Schinken & Speck.

Der Einsatz von PARMASALE Meersalz-Nitritpökelsalz gewährleistet:

- bestmögliche Umrötung der Fleischerzeugnisse
- optimales Ergebnis hinsichtlich Aroma und Geschmack
- keimhemmenden Effekt
- antioxidative Wirkung
- erhöhte Haltbarkeit
- verbesserte Konsistenz
- konstante Qualität bei regionalen Spezialitäten

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



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



GUSTOSAL

Nitritpökelsalz

Gebrauchsfertige Qualitätsprodukte aus reinstem Siedesalz für beste Pökelergebnisse

Der Einsatz von GUSTOSAL Nitritpökelsalz gewährleistet:

- bestmögliche Umrötung der Fleischerzeugnisse
- optimales Ergebnis hinsichtlich Aroma und Geschmack
- keimhemmenden Effekt
- antioxidative Wirkung
- erhöhte Haltbarkeit
- verbesserte Konsistenz
- konstante Qualität bei regionalen Spezialitäten



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

Weitere Nitrierung auf Anfrage möglich.