



SALINEN AUSTRIA

GUSTOSAL

Bäckerstreusalz

Grobes Speise-Siedesalz zur Veredelung von Backwaren



GUSTOSAL

Bäckerstreusalz



Edles Weiß – die besondere Note für Optik und Geschmack



GUSTOSAL Bäckerstreusalz wird 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.



GUSTOSAL Bäckerstreusalz entspricht dem Codex Alimentarius. Salz ist ein essenzieller Bestandteil für den menschlichen Organismus und als einer der wichtigsten Mineralstoffe für den Körper unverzichtbar.



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 bietet höchste Reinheit ohne Zusatzstoffe und zeichnet sich durch hohe Formstabilität beim Backen aus. Die Korngröße von 1,6 - 2,5mm in Kombination mit der edlen weißen Färbung des Kornes eignet sich perfekt zur Dekoration von Backwaren.

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



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.

Salinen Austria AG
Steinkogelstraße 30
4802 Ebensee, AUSTRIA

Tel.: +43 6132 200-0
Fax: DW 4100

info@salinen.com, www.salinen.com
f www.facebook.com/SalinenAustriaAG