

PARMASALE

Meersalz-Nitritpökelsalz

Gebrauchsfertige Meersalzspezialität zum Pökeln von Schinken und Speck



PARMASALE

Meersalz-Nitritpökelsalz



Stabile und homogene Mischung zur effizienten und sicheren Verarbeitung von Schinken und Speck



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



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%).



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



Die Einhaltung der hohen Qualitätsstandards wird durch ein Analysezertifikat (CoA) für jede Produktionscharge bestätigt.

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



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
A-4802 Ebensee

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

info@salinen.com
www.salinen.com