

GUSTOSAL

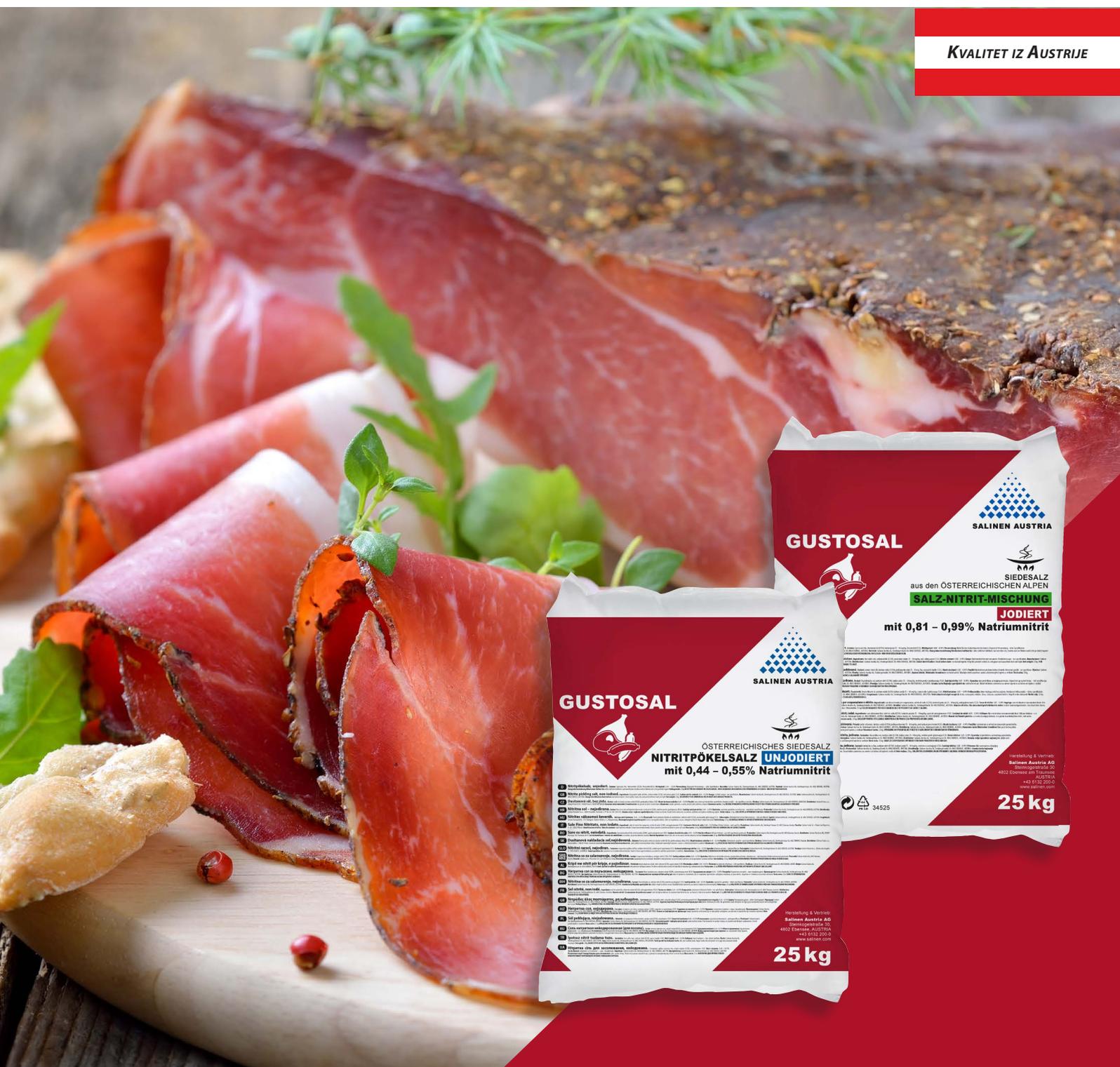


SALINEN BEOGRAD

NITRITNA SO ZA SALAMURENJE

Kvalitetni gotovi proizvodi od najčistije
kuhinjske soli za najbolje rezultate salamurenja

KVALITET IZ AUSTRIJE



GUSTOSAL

SALINEN AUSTRIA

SIEDESALZ
aus den ÖSTERREICHISCHEN ALPEN
SALZ-NITRIT-MISCHUNG
JODIERT
mit 0,81 – 0,99% Natriumnitrit

GUSTOSAL

SALINEN AUSTRIA

ÖSTERREICHISCHES SIEDESALZ
NITRITPÖKELSALZ UNJODIERT
mit 0,44 – 0,55% Natriumnitrit

25 kg

Herstellung & Vertrieb:
Salinen Austria AG
Stromgasse 20
4812 Ebersdorf im Tauern
A-1010
+43 (0)32 2000
www.salinen.com

25 kg

Herstellung & Vertrieb:
Salinen Austria AG
Stromgasse 20
4812 Ebersdorf im Tauern
A-1010
+43 (0)32 2000
www.salinen.com



GUSTOSAL



GUSTOSAL

Nitritna so za salamurenje

Stabilna i homogena mešavina za efikasnu i bezbednu obradu mesa i kobasica



Salamurenje se smatra najstarijim postupkom konzerviranja sa dugom tradicijom. U kombinaciji sa uobičajenim postupcima salamurenja, GUSTOSAL nitritna so za salamurenje garantuje najvišu bezbednost i kvalitet. Egzaktno doziranje natrijum nitrita i najmodernija tehnologija mešanja garantuju homogenu smešu i najviši kvalitet GUSTOSAL nitritne soli za salamuranje odnosno mešavine nitritne soli. Proizvodi sadrže različite nivoe nitrita, od 0,45 % - 0,9% i imaju minimalni rok trajanja od 12 meseci.



Primena GUSTOSAL nitritne soli za salamurenje obezbeđuje:

- ◆ Najbolje moguće održavanje crvene boje mesnih proizvoda
- ◆ Optimalni rezultat u pogledu arome i ukusa
- ◆ Efekat suzbijanja klica
- ◆ Antioksidativno dejstvo
- ◆ Duži rok trajanja
- ◆ Poboljšanje konzistentnosti
- ◆ Konstantan kvalitet regionalnih specijaliteta

Poštovanje visokih standarda kvaliteta potvrđuje se sertifikatom analize (CoA) za svaku proizvodnu šaržu.



GUSTOSAL nitritna so za salamurenje proizvodi se isključivo od najčistije kuhinjske soli iz planina Salzkammergut - na lokacijama Bad Ischl, Altaussee i UNESCO svetskoj baštini Hallstatt. Proizvodnja se vrši potpuno automatizovano, u skladu sa najnovijim standardima u jednom od najmodernijih proizvodnih postrojenja Evrope.

	GUSTOSAL Nitritna so za salamurenje			
	nejodirana		jodirana	
	EURO-Pal.	H1-Pal.	EURO-Pal.	H1-Pal.
25 kg 0,45% fina	✓	✓		
25 kg 0,5% fina	✓	✓	✓	✓
25 kg 0,6% fina	✓	✓		✓
25 kg 0,9% fina	✓	✓		✓
10 kg 0,5% fina kantica		✓		✓

Weitere Nitrierung auf Anfrage möglich.

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



SALINEN AUSTRIA AG je setifikovan u skladu sa GMP, IFS, QS, ISO 9001, ISO 14001u.v.m. sertifikovan i garantuje najviše standarde kvaliteta. Najmoderniji proizvodni procesi i naše kvalifikovano stručno osoblje obezbeđuju konstantno visok kvalitet proizvoda, najviši stepen čistoće i kontinuiranu sledljivost. Naši proizvodi odgovaraju važećim normama i kriterijumima dobara i ispunjavaju najviše zahteve.

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