ESPECIALIDADES

Versión Enero 2020

SAL - CALIDAD ALIMENTARIA

Gama de sales de calidad alimentaria - varias aplicaciones
OBJETIVO:
Producción de temporada
Producción de pan y productos lácteos
Procesamiento de frutas y verduras
Industria del pescado y la carne

GAMA DE PRODUCTOS
Sal Marina Fina: 0-1 mm / Mediana Fina: 0,8-1,2 mm
Mediana Gruesa: 1-3 mm, 1-2 mm / Gruesa: 2-4 mm
Extra Gruesa: 4-6 mm, 4-15 mm, 6-15 mm, 10-15 mm
Fleur de Sel - Sal gastronómica
Escamas de Sal Marina - Sal fina en forma piramidal
Sal Pura Secada Refinada Vacuum y Sal Yodada

SAL - CALIDAD PARA PIENSOS

Se utiliza en la agricultura y en los procesos de producción de piensos que completan la dieta de los animales de granja con ingredientes minerales. También se utiliza en la alimentación de animales salvajes (en particular rumiantes), puesto que mejora la absorción de potasio, magnesio y calcio. Cloruro de sodio - calidad para piensos también se utiliza para la producción de bloques de sal.

OBJETIVO
Producción de Piensos para Animales
Alimento para Animales Salvajes
Producción de Bloques de Sal

SAL PARA EL TRATAMIENTO DE AGUA

El agua dura resulta en un uso innecesario de agentes de ablandamiento y en la formación de incrustaciones de cal que limitan la eficiencia del proceso de calentamiento y aumentan el consumo de combustible. Por esta razón, se procede cada vez más a la purificación del agua. En el proceso se utilizan sistemas especiales de ablandamiento de agua con pastillas de sal (también llamadas sal en pastillas).

OBJETIVO
Dispositivos y plantas de tratamiento de agua para el hogar, Piscinas, Lavado de coches, Plantas de tratamiento de aguas industriales, Plantas industriales de tratamiento de aguas

SAL DE HIMALAYA

Conocida sobre todo por sus característicos cristales de color rojo o rosa natural, la sal de Himalaya es la forma más pura de sal disponible.

PROPIEDADES CLAVE
Color Especial
Mayor Pureza
Sin Aditivos
Beneficios para la Salud

GAMA DE PRODUCTOS
Fina: 0,4 - 0,9 mm
Gruesa: 1 - 2 mm
Extra Gruesa: 2 - 3 mm
Granulada: 2 - 5 mm

SUSTITUCIÓN DE SAL

Líder especialista en productos derivados de champiñones como ingrediente. Reducción de sal hasta en un 50%.

PROPIEDADES CLAVE
Sustituto de Sal
Potenciador de Sabor
Etiqueta Limpia y Natural

PROPIEDADES CLAVE
Extractos
Concentrados
Congelados

SAL NITRITA

La sal curante de nitrito es un aditivo necesario en la producción de carne y en los productos cárnicos procesados. El curado se deriva de una de las formas más antiguas de conservar los alimentos utilizando la sal como conservante.

OBJETIVO
Conservación de la Carne
Preparación de Marinadas
Curado de Salchichas

PROPIEDADES CLAVE
Estabilidad microbiológica eliminando el riesgo de botulismo,
Conserva la carne añadiendo color rosa y sabor aderezado

La información en este documento ha sido recopilada cuidadosamente según nuestro leal saber. No aceptamos responsabilidad alguna por la información brindada con respecto a los productos descritos. Nuestros productos deben ser aplicados bajo responsabilidad del usuario, especialmente respecto a cualquier derecho de patente de terceros y cualquier regulación gubernamental.