



esco Sale alimentare ricristallizzato

Sale alimentare purissimo per la preparazione di alimenti

- ✓ Massima purezza
- ✓ Granulometrie ottimali

Ambito di applicazione

Il sale alimentare esco viene utilizzato nella produzione di alimenti come aroma, come conservante e come coadiuvante ideale per additivi salutari, quali ad es. lo iodio.

Prodotto

Il sale alimentare esco è un sale di miniera ricristallizzato ad elevato grado di purezza. Le diverse granulometrie e l'eventuale additivo iodio ne consentono molteplici impieghi, come ad esempio nella lavorazione di latticini, snacks, miscele di spezie e prodotti da forno.

- ◆ Massima purezza
- ◆ Completa solubilità
- ◆ Granulometrie molteplici e uniformi
- ◆ Disponibile anche iodato



FOOD

esco

Sale alimentare ricristallizzato

Sale alimentare purissimo per la preparazione di alimenti

Gamma imballaggi

Confezioni:	Sacco da 25 kg (40 x 25 kg per pallet) Sacco 50 kg (21 x 50 kg per pallet) Big Bag 1.000 kg Sfuso
Tipo di confezione:	Sacco in PE e tessuto in PP
Composizione:	Sale alimentare ricristallizzato, su richiesta con iodio
Granulometrie:	Extrafine, standard, grosso. Altre granulometrie su richiesta.
GTIN:	Sale alimentare ricristallizzato standard 25 kg 4003885203807 50 kg 4003885203203 25 kg iodato 4003885181808 50 kg iodato 4003885200509

Siamo a vostra disposizione per ulteriori informazioni su questo e altri prodotti.

Proprietà del prodotto

Il sale alimentare esco è costituito da sale alimentare ricristallizzato purissimo e completamente solubile ed è quindi ideale per l'impiego nell'industria alimentare. Granulometrie ottimali, buona scorrevolezza e solubilità senza residui caratterizzano i diversi sali alimentari ricristallizzati esco.

Qualità del prodotto

Il sale alimentare ricristallizzato esco è un sale alimentare ad elevato grado di purezza con un contenuto di cloruro di sodio pari al 99,8%. Questo viene ottenuto mediante un complesso procedimento di cristallizzazione ed attraverso l'utilizzo di una salamoia particolarmente pura e naturale. Il sale alimentare ricristallizzato esco è conforme ai requisiti del Codex Alimentarius e FCC VII.

Certificazione

Gli stabilimenti di produzione esco dispongono di una certificazione EN ISO 9001. La rigida osservanza dei requisiti d'igiene viene confermata dalla nostra certificazione HACCP. Anche i requisiti Kosher e Halal sono rispettati.

Assistenza

Offriamo ai nostri clienti un ottimo servizio di assistenza, garantiamo una qualità del prodotto sempre elevata e la sicurezza di fornire a livello internazionale.



esco – european salt company GmbH & Co. KG

Landschaftstraße 1
30159 Hannover, Germania

Telefono: +49 511 85030-0
Fax: +49 511 85030-111

info@esco-salt.com
www.esco-salt.com

Un'azienda del gruppo K+S
Version 0.0