



## esco sale nitritato

Sale nitritato ad elevato grado di purezza per utilizzo nell'industria della lavorazione delle carni

- ✓ Per carni
- ✓ Sale alimentare ad elevato grado di purezza
- ✓ Molteplici contenuti di nitrito

### Ambito di applicazione

La salatura è uno dei procedimenti di conservazione più antichi per la carne e i prodotti a base di carne.

La salatura consente di conservare le carni che acquisiscono in tal modo anche la tipica colorazione rossa. Il sale nitritato, un sale alimentare arricchito con nitrito di sodio, è ideale per questo procedimento.

### Prodotto

Il sale nitritato esco coniuga i vantaggi microbiologici e tecnologici del sale alimentare e del nitrito di sodio.

Questa miscela omogenea garantisce una sicurezza tecnologicamente elevata e conferisce conservabilità e sapore a carni e salumi.

- ◆ Azione microbiologica
- ◆ Colorazione salmistrata
- ◆ Generazione di aroma salmistrato
- ◆ Effetto antiossidante
- ◆ Molteplici contenuti di nitrito
- ◆ Disponibile anche iodato
- ◆ Buona scorrevolezza



FOOD

# esco sale nitritato

Sale nitritato ad elevato grado di purezza per utilizzo nell'industria della lavorazione delle carni

## Gamma imballaggi

Confezioni:	Sacco da 25 kg (40 x 25 kg per pallet) Ulteriori grandezze disponibili su richiesta.
Tipo di confezione:	Sacco in PE
Composizione/ additivi:	Sale da cucina con antiagglomerante E535 e diversi contenuti di nitrito di sodio. Su richiesta con iodio.
GTIN:	0,4-0,5 %: 4003885112208 0,4-0,5 % iodato: 4003885203104 0,5-0,6 %: 4003885250603 0,5-0,6 % iodato: 4003885207706 0,8-0,9 %: 4003885207300 0,8-0,9 % iodato: 4003885207508

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

## Uso del prodotto

In concentrazioni piuttosto elevate, il sale blocca, sottraendo

acqua, sia lo sviluppo di microrganismi che l'attività degli enzimi propri della carne. Questo ne prolunga il periodo di conservazione.

L'utilizzo del sale nitritato consente di ottenere una colorazione della carne altamente inalterabile e di generare il tipico aroma salmistrato. Grazie alla produzione in lotti ed alla miscela omogenea di sale e nitrito di sodio, il sale nitritato esco offre la massima sicurezza possibile in ordine tecnologico. La buona scorrevolezza del prodotto e la granulazione ottimale lo rendono comodo da utilizzare e garantiscono ottimi risultati nei prodotti salmistrati.

## Qualità del prodotto

Il sale nitritato esco contiene un sale alimentare con un elevato grado di purezza grazie ad 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. Il sale nitritato esco è una miscela di sale alimentare ad elevato grado di purezza e nitrito di sodio. Il sale alimentare utilizzato da esco è conforme ai requisiti del Codex Alimentarius e FCC VII.

## Certificazione

Gli stabilimenti di produzione esco dispongono di una certificazione ISO 9001. La rigida osservanza dei requisiti d'igiene è 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 forniture a livello internazionale.



esco  
european salt company

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