



esco Salgemma alimentare

Sale alimentare naturale per la produzione e lavorazione di alimenti

- ✓ Salgemma purissimo
- ✓ Molteplici granulometrie

Ambito di applicazione

Il salgemma alimentare esco è un prodotto di purezza elevata che viene impiegato nella produzione e lavorazione di alimenti come aroma e conservante.

Prodotto

Il sale alimentare esco viene ottenuto da salgemma purissimo. Grazie alla varietà di granulometrie proposte e all'eventuale additivo iodio, il salgemma alimentare esco trova numerose applicazioni ed è particolarmente adatto per prodotti da forno.

- ◆ Salgemma da millenari giacimenti marini
- ◆ Sale alimentare purissimo
- ◆ Qualità regolarmente controllata
- ◆ Molteplici granulometrie
- ◆ Disponibile anche iodato



FOOD

esco

Salgemma alimentare

Sale alimentare naturale per la produzione e lavorazione di alimenti

Gamma imballaggi

Confezioni: Sacco 25 kg
(40 x 25 kg
per pallet)
Sacco da 50 kg
(21 x 50 kg
per pallet)
Big Bag 1.000 kg
Sfuso

Tipo di confezione: Sacco in PE e
tessuto in PP

Additivi: Su richiesta con
antiagglomerante
E535 e con iodio
(per gran. K 0,7-0,16
e gran. K 1,4-0,4)

Granulometrie: K 0,7-0,16;
K 1,4-0,4;
K 3,2-1,5.
Altre granulometrie
su richiesta.

GTIN: Sale alimentare
K 0,7-0,16
25 kg
4003885105507
50 kg
4003885105408
25 kg mit Jod
4003885251808
50 kg mit Jod
4003885251709

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

Proprietà del prodotto

Il salgemma alimentare esco è costituito da sale alimentare puro e naturale ed è perciò particolarmente adatto per essere utilizzato nell'industria alimentare.

Granulometrie ottimali, buona scorrevolezza e genuinità caratterizzano i diversi sali alimentari esco.

Qualità del prodotto

I giacimenti del salgemma alimentare esco si trovano nella Germania settentrionale. Si distinguono per una percentuale in natura particolarmente elevata di cristalli bianchi. Il salgemma alimentare esco è conforme ai requisiti del Codex Alimentarius e del FCC VII. La qualità del prodotto sempre elevata viene garantita dai continui controlli di qualità e da una tracciabilità senza lacune.

Certificazione

Gli stabilimenti di produzione esco dispongono di una certificazione EN ISO 9001.

L'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 forniture 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