

NaREDUKTEAN®
SALTS

**Soluciones con sal
baja en sodio para la
industria alimentaria**



NaREDUKTEAN® SALTS

La gama NaREDUKTEAN® se compone de dos tipos de sales bajas en sodio:

- Una sal baja en sodio y Clean Label (NaCl y KCl cristalizan juntos de forma natural).
- Un sustituto de sal sódica que enmascara el amargor de manera muy eficiente.

NaReduktean® CL

NaREDUKTEAN® CL (Clean Label) es una **sal mineral natural, con bajo contenido en sodio**, donde se ha producido una cristalización conjunta de diferentes iones (principalmente sodio y potasio). Es una solución de reducción de sodio adecuada para el **etiquetado limpio** de productos alimenticios. Nos permite el etiquetado: “sal mineral” o “sal ligera en sodio”.

Permite **reducir el 40% de sodio** en los productos alimenticios. Debido al alto contenido de cloruro de potasio en esta sal, puede aparecer cierto sabor metálico o amargo en algunos productos finales. Para ofrecer los mejores resultados en sabor y textura, ofrecemos una solución con un aroma natural añadido.

Fácil de usar: **sustitución 1:1 de sal común** en las recetas o fórmulas.

Propiedades

- Etiqueta Limpia
- Hasta un 40% de reducción de sodio
- Sin aditivos químicos
- Posibilidad de diferentes granulometrías (hasta 100 micras)
- Fácil de usar
- Posibilidad de aromas naturales
- Solución líquida o seca disponible
- Versión de nitrito disponible
- Versión yodada disponible



Gama de productos

- **NaREDUKTEAN® 40 CL.** Sal sólida -40% sodio - sin aroma natural añadido
- **NaREDUKTEAN® 40 CL FLAV.** Sal sólida -40% sodio - con aroma natural añadido

Etiquetado

NaREDUKTEAN® CL (Clean Label) se puede declarar como “sal mineral” ya que el NaCl y el KCl cristalizan en el mismo mineral.

NaReduktean® BL

Las sales NaREDUKTEAN® BL (Blended) son mezclas sólidas basadas en cloruro de potasio. Se añade un aroma a la sal para eliminar el amargor del cloruro de potasio.

Estas sales ofrecen una solución de reducción de sodio muy eficiente con **excelentes resultados en sabor, textura y vida útil con hasta un 100% de sustitución de sodio.**

Nuestro producto ha sido probado en laboratorio y en condiciones industriales con una amplia gama de productos y en diferentes categorías de alimentos. Excelentes resultados obtenidos en varias categorías como panificación y bollería industrial, derivados de la carne y del pescado, snacks, salsas y platos preparados.

Fácil de usar: **sustitución 1:1 de sal común** en las recetas o fórmulas.

Propiedades

- Hasta 100% de reducción de sodio
- Mismo sabor y apariencia que la sal común
- Sin aditivos químicos
- Aroma natural
- Excelente relación salinidad / peso
- Excelentes resultados más allá del 50% de reducción
- Posibilidad de diferentes granulometrías (hasta 100 micras)
- Fácil de usar
- Versiones de sal marina y sal de vacuum disponibles
- Versión disponible con nitrito
- Versión agregada yodada disponible



Gama de productos

- NaREDUKTEAN® 100 BL. KCl + Aroma Natural

Etiquetado

NaREDUKTEAN® 100 BL (Blended) se declara de la siguiente manera: “Cloruro potásico, aroma natural”.

Aplicaciones NaReduktean® (gamas CL y BL)

Las sales NaREDUKTEAN® Salts son una solución de reducción de sodio muy efectiva para la industria alimentaria, con excelentes resultados organolépticos en: jamón cocido, carne procesada, pescado procesado, panificación, galletas, salsas, caldos, sopas, platos preparados y snacks.



Barcelonesa
NUTRITION & HEALTH

Passeig Fluvial, 8, 08150
Parets del Vallès, Barcelona.

+34 933 770 208
www.grupbarcelonesa.com