

# Reduksalt

Reduce el sodio de tus formulaciones  
sin sacrificar el sabor ni la calidad



¿Buscas una solución eficaz para reducir el sodio en tus formulaciones sin alterar el sabor? **Reduksalt** BL es la solución ideal.

Con nuestra formulación conseguirás:

- Reducción de sodio de hasta el 100% sin comprometer el sabor, la textura ni la vida útil del producto final
- Una experiencia sensorial igual a la sal común
- Una formulación compuesta principalmente por cloruro de potasio, reforzada con un aroma natural que contrarresta su característico amargor
- Un equilibrio perfecto entre funcionalidad y perfil organoléptico
- Fácil integración en formulaciones existentes: se aplica como sustituto 1:1 de la sal convencional, sin necesidad de ajustes en la receta ni en el proceso productivo
- Disponibilidad en distintas granulometrías, adaptándose a los requerimientos específicos de cada desarrollo

Con resultados comprobados en laboratorio y en entornos industriales reales, **Reduksalt** BL es una solución versátil, práctica y validada para el desarrollo de alimentos más saludables, sin comprometer la experiencia del consumidor.

## Ventajas y propiedades:

- Mantiene las propiedades organolépticas del producto final
- Sustitución 1:1 de la sal
- Excelentes resultados más allá del 50% de reducción



## Gama de soluciones

- **Reduksalt** 100 BL: KCl + Aroma Natural

## Etiquetado

- **Reduksalt** 100 BL se declara como: "Cloruro potásico, aroma natural".

## Aplicaciones

Las sales **Reduksalt** proporcionan una solución eficaz para la reducción de sodio en la industria alimentaria, manteniendo excelentes resultados organolépticos en productos como jamón cocido, carnes procesadas, pescado, panificación, galletas, salsas, caldos, sopas, platos preparados y snacks.



## Barcelonesa Food Hub

En Barcelonesa, ponemos a tu disposición nuestra planta alimentaria para ofrecerte más capacidad de I+D, producción y logística a tu servicio.

Nuestro Food Hub se encuentra en el Polígono Industrial Sector Autopista del municipio de Parets del Vallès (Barcelona).

**+6K**  
M<sup>2</sup> Planta  
Alimentaria

**+6K**  
TN/Año  
Capacidad Producción

**+400**  
M<sup>2</sup> Laboratorio,  
I+D y Showroom

**+3K**  
Palets  
Capacidad Almacén

### Almacenaje y distribución

Disponemos de un espacio de 3.000m<sup>2</sup> diseñado para distribuir y almacenar aditivos e ingredientes alimentarios.

### Producción

- Desarrollo a medida de fórmulas propias y de clientes.
- Mezcla sólidos y líquidos.
- Planta en proceso de obtener las certificaciones IFS, Halal y Kosher.

### Laboratorio de control de calidad

Nos encargamos del control analítico y microbiológico de materias primas y mezclas.



[barcelonesa@barcelonesa.com](mailto:barcelonesa@barcelonesa.com)

[barcelonesa.com](http://barcelonesa.com)

Los datos contenidos en este documento se basan en nuestro conocimiento. Esta información no implica ninguna garantía, el cliente debe garantizar la idoneidad del contenido para su propósito particular. Nuestros productos se venden de acuerdo con nuestras Condiciones Generales de Venta.