

# Reduksalt

Reduza o sódio nas suas formulações  
sem sacrificar o sabor nem a qualidade



Procura uma solução eficaz para reduzir o sódio nas suas formulações sem alterar o sabor? **Reduksalt** BL é a solução ideal.

Com a nossa formulação, conseguirá:

- Uma redução do sódio em até 100% sem comprometer o sabor, a textura ou a vida útil do produto final
- Uma experiência sensorial igual à do sal comum
- Uma formulação composta principalmente por cloreto de potássio, reforçada com um aroma natural que contrabalança a sua amargor característico
- Um equilíbrio perfeito entre funcionalidade e perfil organoléptico
- Uma fácil integração em formulações existentes: é aplicado como substituto 1:1 do sal convencional, sem necessidade de ajustes na receita nem no processo de produção
- Disponibilidade em diferentes granulometrias, adaptando-se aos requisitos específicos de cada desenvolvimento

Com resultados comprovados em laboratório e em ambientes industriais reais, **Reduksalt** BL é uma solução versátil, prática e validada para o desenvolvimento de alimentos mais saudáveis, sem comprometer a experiência do consumidor.

## Vantagens e propriedades:

- Mantém as propriedades organolépticas do produto final
- Substituição 1:1 do sal
- Excelentes resultados com uma redução superior a 50%



## Gama de soluções

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

## Rotulagem

- **Reduksalt** 100 BL é declarado como: “Cloreto de potássio, aroma natural”.

## Aplicações

Os sais **Reduksalt** oferecem uma solução eficaz para a redução do sódio na indústria alimentar, mantendo excelentes resultados organolépticos em produtos como fiambre cozido, carnes processadas, peixe, panificação, bolachas, molhos, caldos, sopas, pratos preparados e snacks.



## Barcelonesa Food Hub

A Barcelonesa coloca à sua disposição a nossa fábrica alimentar para oferecer mais capacidade de I&D, produção e logística ao seu serviço.

O nosso Food Hub está localizado no polo industrial Sector Autopista do município de Parets del Vallès (Barcelona).

**+6 K**  
M<sup>2</sup> Central de  
produção  
Alimentar

**+6 K**  
T/ano  
Capacidade  
de produção

**+400**  
M<sup>2</sup> Laboratório,  
I+D e Showroom

**+3 K**  
Paletes  
Capacidade de  
armazenamento

### Armazenamento e distribuição

Disponemos de um espaço com 3.000 m<sup>2</sup> para a distribuição e armazenamento de aditivos e ingredientes alimentares.

### Produção

- Desenvolvimento personalizado de fórmulas próprias e de fórmulas de clientes.
- Mistura de sólidos e líquido.
- Fábrica no processo de obtenção das certificações IFS, Halal e Kosher.

### Laboratório de controlo da qualidade

Tratamos do controlo analítico e microbiológico de matérias-primas e misturas.



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

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

Os dados incluídos neste documento têm por base os nossos conhecimentos. Estas informações não implicam qualquer garantia. Cabe ao cliente a responsabilidade de garantir a adequação do conteúdo ao seu objetivo específico. Os nossos produtos são vendidos nos termos das nossas Condições Gerais de Venda.