

NaREDUKTEAN®
SALTS

**Soluções com baixo
teor de sódio para a
indústria alimentar**



NaREDUKTEAN® SALTS

A gama NaREDUKTEAN® é composta por dois tipos de sais com baixo teor de sódio:

- Um sal com baixo teor de sódio e Clean Label (NaCl e KCl cristalizam juntos de forma natural).
- Um substituto do sal sódico que mascara o amargor de forma muito eficiente.

NaReduktean® CL

NaREDUKTEAN® CL (Clean Label) é um **sal mineral natural**, com baixo teor de sódio, que resulta de uma cristalização conjunta de diferentes iões (principalmente sódio e potássio). Esta solução de redução de sódio é adequada para a **rotulagem Clean Label** de produtos alimentares, pois permite ser rotulado como “sal mineral” ou “sal de baixo teor em sódio”.

Permite **reduzir 40% do sódio** em produtos alimentares. Devido ao alto teor de cloreto de potássio neste sal, pode aparecer um sabor metálico ou amargo em alguns produtos finais. De forma a obter os melhores resultados em sabor e textura, oferecemos uma solução com um aroma natural adicional.

Fácil de usar: **substituição 1:1 de sal comum** nas receitas ou fórmulas.

Propriedades

- Clean Label
- Até 40% de redução em sódio
- Sem aditivos químicos
- Possibilidade de diferentes granulometrias (até 100 micras)
- Fácil de usar
- Possibilidade de adição de aromas naturais
- Solução líquida ou sólida disponível
- Versão de nitrito disponível
- Versão iodada disponível



Gama de produtos

- **NaREDUKTEAN® 40 CL.** Sal sólido -40% de sódio sem adição de aroma natural.
- **NaREDUKTEAN® 40 CL FLAV.** Sal sólido -40% de sódio com adição de aroma natural.

Rótulo

NaREDUKTEAN® CL (Clean Label) pode ser declarado como “sal mineral”, pois o NaCl e o KCl cristalizam no mesmo mineral.

NaReduktean® BL

Os sais NaREDUKTEAN® BL (Blended) são misturas sólidas baseadas em cloreto de potássio . Adiciona-se um aroma natural ao sal para eliminar o amargor do cloreto de potássio.

Estes sais oferecem uma solução de redução de sódio muito eficiente com **excelentes resultados em sabor, textura e vida útil com até 100% de substituição de sódio.**

O nosso produto foi testado em laboratório e em condições industriais com uma ampla gama de produtos e em diferentes categorias de alimentos. Excelentes resultados obtidos em várias categorias, como panificação e produtos de pasteleria industrial, derivados de carne e de peixe, snacks, molhos e pratos preparados.

Fácil de usar: **substituição 1:1 de sal comum** nas receitas ou fórmulas.

Propriedades

- Até 100% de redução em sódio
- Mesmo sabor e aparência que o sal comum
- Sem aditivos químicos
- Aroma natural
- Excelente relação salinidade/peso
- Excelentes resultados para além de 50% de redução
- Possibilidade de diferentes granulometrias (até 100 micras)
- Fácil de usar
- Versões de sal grosso e sal de vácuo disponíveis
- Versão disponível com nitrito
- Versão iodada disponível



Gama de produtos

- NaREDUKTEAN® 100 BL. KCl + Aroma Natural

Rótulo

NaREDUKTEAN® 100 BL (Blended) é declarado da seguinte forma: “Cloreto de potássio, aroma natural”.

Aplicações NaREDUKTEAN® (gamas CL e BL)

Os sais NaREDUKTEAN® Salts são uma solução de redução de sódio muito eficaz para a indústria alimentar, com excelentes resultados organoléticos em: fiambre, carne processada, peixe processado, panificação, biscoitos, molhos, caldos, sopas, pratos preparados e snacks.



Barcelonesa
NUTRITION & HEALTH

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

+34 933 770 208
www.barcelonesa.com

Os dados contidos neste documento são baseados no nosso conhecimento. Esta informação não implica qualquer garantia, o cliente deve assegurar a adequação do conteúdo ao seu objetivo específico. Os nossos produtos são vendidos de acordo com as nossas Condições Gerais de Venda.