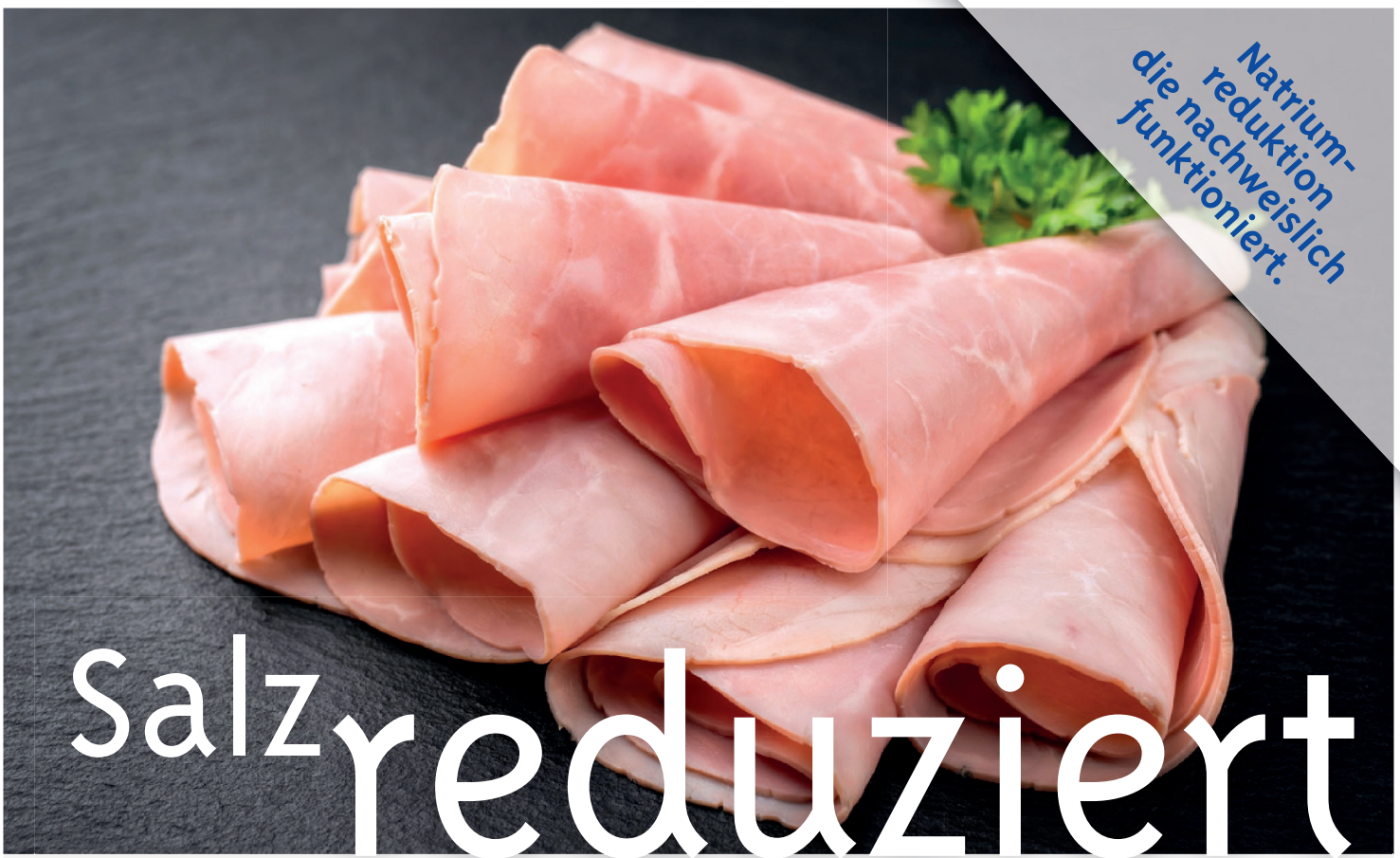


Natrium-reduktion die nachweislich funktioniert.

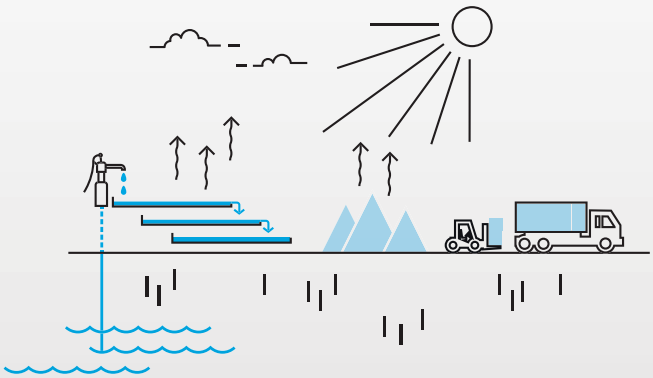
Salz reduziert

Ernährungstrend

Unsere Lebens- und Ernährungsgewohnheiten haben sich in den letzten Jahren verändert, das Gesundheitsbewusstsein hat zugenommen. Salz spielt in unserer Ernährung eine immer wichtigere Rolle.

Salz hat in der Lebensmittelindustrie, neben dem geschmacklichen Aspekt, sehr wichtige funktionelle Eigenschaften in Bezug auf Haltbarkeit, Konservierung, Textur usw. Hier besteht für die Lebensmittelproduzenten – vor allem auch im Fleischwarenbereich – die größte Herausforderung darin, eine entsprechend hohe Natriumreduktion zu erzielen, ohne Qualitätsverluste in Kauf nehmen zu müssen.

Deshalb ist es erforderlich, Lösungen anzubieten, die die Entwicklung salzreduzierter Lebensmittel ermöglichen.



Die Herausforderung am Geschmack ist, mit den richtigen Rohstoffen zu arbeiten.

Wir verwenden für die Herstellung unserer chrisale Natursalzmischung keine Salz-Austauschstoffe wie E508 Kaliumchlorid.

Wir arbeiten mit einem natürlichen Rohstoff, der alle Anforderungen an den gewohnten, gewünschten Geschmack auf natürliche Art erfüllt. So bieten wir unseren Kunden ein innovatives Produkt mit einer Natriumreduktion von bis zu 35% mit bestem Geschmack.

chrisale-Natursalzmischung
Natürliche Rohstoffe ohne Salz-Austauschstoffe.

christl
GewürzTechnologie

Wissenschaftlich belegt und gold-prämiert

Natriumreduktion die bei christl nachweislich funktioniert – mit vollem Geschmack und ohne Qualitätsverlust!

Salzreduktion ist der neue Lifestyle.

Salzreduktion ist die große Herausforderung der Zukunft. christl bietet das entsprechende System von natriumreduziertem Pökelsalz bis hin zu entsprechend angepassten Würzungen und Combis.

Eine durchgeführte Konsumentenstudie – **„Salzreduziert im Vergleich zu konventionell hergestellten Produkten“,** durchgeführt durch das Arotop-Institut Mainz – zeigt ein klares Ergebnis.
Konsumenten sind überzeugt:

- Brühwurst – „30% weniger Salz, genauso voller Geschmack wie Brühwurst mit vollem Salzgehalt.“
- Kochschinken – „40% weniger Salz, trotzdem voller Schinkengeschmack, wie von den Komsumenten erwartet.“

So erfüllen wir die Vorgaben der WHO, den Salzkonsum zu reduzieren, ohne Verzicht auf gestellte Erwartungen und Geschmack. Nutri-Score-Verbesserung ist ein positiver Nebeneffekt und für den Konsumenten sofort erkennbar.

Natriumreduziertes Natursalz mit Nitrit für:

- Speck-, Wurst-, Schinken- und Rohwurstprodukte
- Gewürzmischungen/Marinaden
- u.v.m. ...
- Nitritgehalt: 0,6% oder 0,9%

NUTRI-SCORE
A B C D E
Verbesserung der Nutri-Score-Klassifizierung

arotop sensory insights

christl GewürzTechnologie

office@christl.cc
www.christl.cc

Christl Gewürze GmbH
Gewerbepark Ost 5
5141 Moosdorf
Österreich
T +43 7748/32480

Christl AG
Gewerbeweg 6
9493 Mauren
Liechtenstein
T +423/3702090

Christl Gewürze GmbH & Co. KG
Am Mühlfeld 2
83413 Fridolfing
Deutschland
T +49 8684/2269999