

Salz ist nicht gleich Salz  
Wir treten den Beweis an...



**chrisale**

Meersalz für meer Geschmack

chrisale - ein aus natürlichem  
Meersalz hergestelltes Pökelsalz

**chrisale**

Meersalz für meer Geschmack

chrisale Meersalz hat  
eine lange Tradition

chrisale Meersalz macht Spezialitäten im Rohpökelfleisch- und Salamibereich zum Renner! Es stammt aus kristallklarem Meerwasser mit intakter Fauna und Flora Siziliens.

Bei den meisten Spezialitätenherstellern bereits bekannt, ist chrisale Meersalz ein Garant für gleichbleibend gute Spitzenware mit außergewöhnlich mildem Geschmack und vorzüglichem Aroma.

chrisale aus echtem Meersalz, das von jedem Fleischer ohne Rezepturänderung eingesetzt werden kann, sorgt für schönere Umrötung, einen milden, harmonischen, vollmundigen Geschmack.

**Das Verkaufsargument „mit Meersalz gesalzen“**

Bei Meinungsumfragen stellte man fest, dass die Konsumenten das Produkt „Meersalz“ mit sehr positiven Begriffen assoziieren: „gesund“, „natürlich“, „enthält lebensnotwendige Spurenelemente und Nebensalze“ sowie „natürliche Ernährung“ sind dabei die meistgenannten Assoziationen.



Salzberg - Hier wird das geerntete Meersalz zwischengelagert



Verunreinigungen werden entfernt



Reinstes Meersalz als perfektes Ergebnis



Rüttelsieb - Das Meersalz wird gereinigt



Das ehemalige AULA Werk ist jetzt das chrisale Produktionswerk

# chrisale Meersalz für perfekte Ergebnisse

# chrisale

Meersalz für meer Geschmack

**1**

Aufgrund einer besonderen Meeresfauna und -flora in kristallklarem Wasser bekommt das für chrisale geerntete Salz seinen außergewöhnlichen Geschmack und sein vorzügliches Aroma.

**2**

Der hohe Anteil an Spurenelementen und Nebensalzen macht das Salz ganz mild im Geschmack und es gibt keine „Salzscharfe“.

**3**

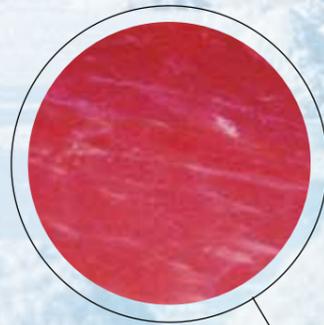
Absolute Produktionssicherheit. chrisale kann ohne Rezepturänderung von jedem Fleischer für seine Spezialitäten eingesetzt werden.

**4**

Verkaufsargument. Der ernährungsbewusste Konsument bevorzugt meersalzhaltige Produkte.

**5**

chrisale ist wesentlich milder als herkömmliches Pökelsalz und es bietet eine bessere Haltbarkeit.



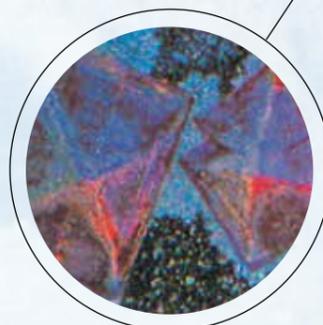
### Umrötung

chrisale Meersalz sorgt für eine schönere Umrötung.



### Meersalz

Der hohe Anteil an Spurenelementen und Nebensalzen sorgt für den unvergleichlichen Geschmack.



### Der große Unterschied

Bei chrisale ist das Nitrit (rot) homogen in die Salzkristalle (blau) eingebracht.

### Produktionssicherheit

chrisale kann sofort und ohne Rezepturänderung vom Fleischer eingesetzt werden.



## Vorteile für den Fleischer

- |                          |                                |
|--------------------------|--------------------------------|
| • Schnellere Umrötung    | wirtschaftlicher               |
| • Keine Rezepturänderung | wirtschaftlicher               |
| • Schönere Fleischfarbe  | optisch als Qualität erkennbar |
| • Besser im Aroma        | Konsumententrend               |
| • Milder im Geschmack    | Konsumententrend               |
| • Länger haltbar         | Kundenzufriedenheit            |
| • Gute Werbewirkung      | Umsatzsteigerung               |

## Das macht chrisale Meersalz besser

### Vorteile der Trockenpökellung mit chrisale Meersalz:

**A** Die Korngröße von chrisale ist grob und gleichmäßig. **Es kann daher in einer optimalen Dichte auf das Fleisch gerieben werden.** Durch das hohe Eigengewicht der Salzkörner wird ein Abrinnen verhindert.

**B** Da das Nitrit im Salzkorn eingebracht ist, kann es mit dem Fleischsaft nicht wegrinnen. Es bleibt im Salzkorn und dringt langsam und gleichmäßig mit dem Salz bis in den Kern des Fleisches ein. Dadurch ergibt sich eine schönere und gleichmäßigere Umrötung.

**C** Durch das gleichmäßige Eindringen von Salz und Nitrit bis in den Kern, **findet in Summe eine schnellere Umrötung statt.**

**D** Da chrisale ein aus natürlich gewachsenem, grobkörnigen Meersalz veredeltes Nitrit-Pökelsalz ist, garantiert es einen sehr milden Geschmack und ein bisher unerreichtes Aroma des gepökelten Fleisches.

### **E** Es stammt aus kristallklarem Wasser mit intakter Fauna und Flora Siziliens.

Der hohe Anteil an Spurenelementen und Nebensalzen ist nicht nur gesund, sondern sorgt auch für diese Milde im Geschmack. Die Spurenelemente und Nebensalze machen, wenn sie in der richtigen Menge vorhanden sind, das Salz ganz mild im Geschmack und es gibt keine „Salzscharfe“.

**F** Aufgrund der intensiveren Durchdringung mit Salz und Nitrit ergibt sich eine bessere Haltbarkeit.

**G** Die bedeutendsten Schinken-Hersteller Italiens arbeiten mit diesem Salz.

**H** Der Konsument schätzt sehr stark das Argument „mit Meersalz gesalzen“. **Meersalz wird mit sehr positiven Begriffen assoziiert.**

### So wird bei der „herkömmlichen“ Trockenpökellung gearbeitet:

Ein Stück Fleisch wird mit Pökelsalz eingerieben.

Unmittelbar danach beginnt das Fleisch zu „schwitzen“, der Fleischsaft tritt aus.

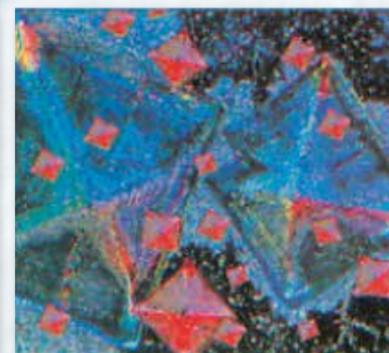
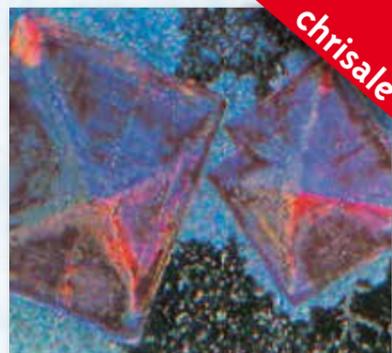
In diesem Fleischsaft löst sich sofort etwas Salz und viel Nitrit (aufgrund der schnellen Löslichkeit).

Diese Lösung rinnt weg und ist für die Pökellung verloren. Somit verwendet man eigentlich nur einen Bruchteil des vorhandenen Nitrites zur Umrötung.

Man kann nun den abrinnenden Fleischsaft auffangen (Naß-Trockenpökellung) und das Fleisch damit übergießen. Die Umrötekraft verringert sich aber trotzdem, weil das Nitrit bereits mit den im Fleischsaft enthaltenen Stoffen zu reagieren beginnt und seine Kraft abbaut.

Durch diese Verschwendung der Pökelfkraft kommen unregelmäßige Fleischstücke zustande.

Das Fleischstück ist in sich unterschiedlich gefärbt, von dunkelrot über hellrosa bis grau oder es bleibt überhaupt ein grauer Stern in der Mitte des Fleischstückes zurück.



**Verfahren mit chrisale Meersalz**  
Hier wird das Nitrit (rot) im Salzkorn eingebracht. Dadurch entsteht eine homogene Mischung.

**Herkömmliche Verfahren** mischen Nitrit und Salz mäßig homogen. Das Nitrit (rote Kristalle) ist nicht im Salzkorn (blaue Kristalle) gebunden. Nicht ermittelbare „Pökelfehler“ sind die Folge.

## Hinter chrisale steht christl mit viel Know how - denn wir sind die Praktiker

christl beherrscht sämtliche Pökelformen und ist vor allem mit der chrinet-Pökelform in der industriellen Herstellung von Rohpökeln

waren erfolgreich. Wir informieren gerne über die Vorteile und Anwendungsmöglichkeiten dieser Technologie.

christl ist langjähriger Partner der Fleischindustrie und kennt sämtliche Anwendungstechnologien aus der Praxis. Wir beraten Sie gerne über die speziellen Anwendungen für die folgenden Produktgruppen:



Mostbröckli, CH, fein



Bündnerfleisch, fein



Bauernspeck, Pancetta



Bauernspeck, grob



Rohschinken, Coppa



Kärntner Schinkenspeck



Südtiroler Speck



Walliser Trockenfleisch



Mostbröckli, grob



Schwarzwälder Schinkenspeck



Bündnerfleisch, grob



Schinken-Karree-Bauchspeck

**christl**  
GewürzTechnologie

[www.christl.cc](http://www.christl.cc)

chrisale Meersalz - Natur pur für  
den milden Geschmack...



[www.christl.cc](http://www.christl.cc)

**chrisale**

Meersalz für meer Geschmack

Christl Gewürze GmbH  
Gewerbepark Ost 5  
A 5141 Moosdorf  
T +43(0)7748/324 80-0  
[office@christl.cc](mailto:office@christl.cc)