

Warum für uns
Natriumreduktion
etwas ganz
Natürliches ist.

Natriumreduktion im Fleischwarenbereich



chrisale

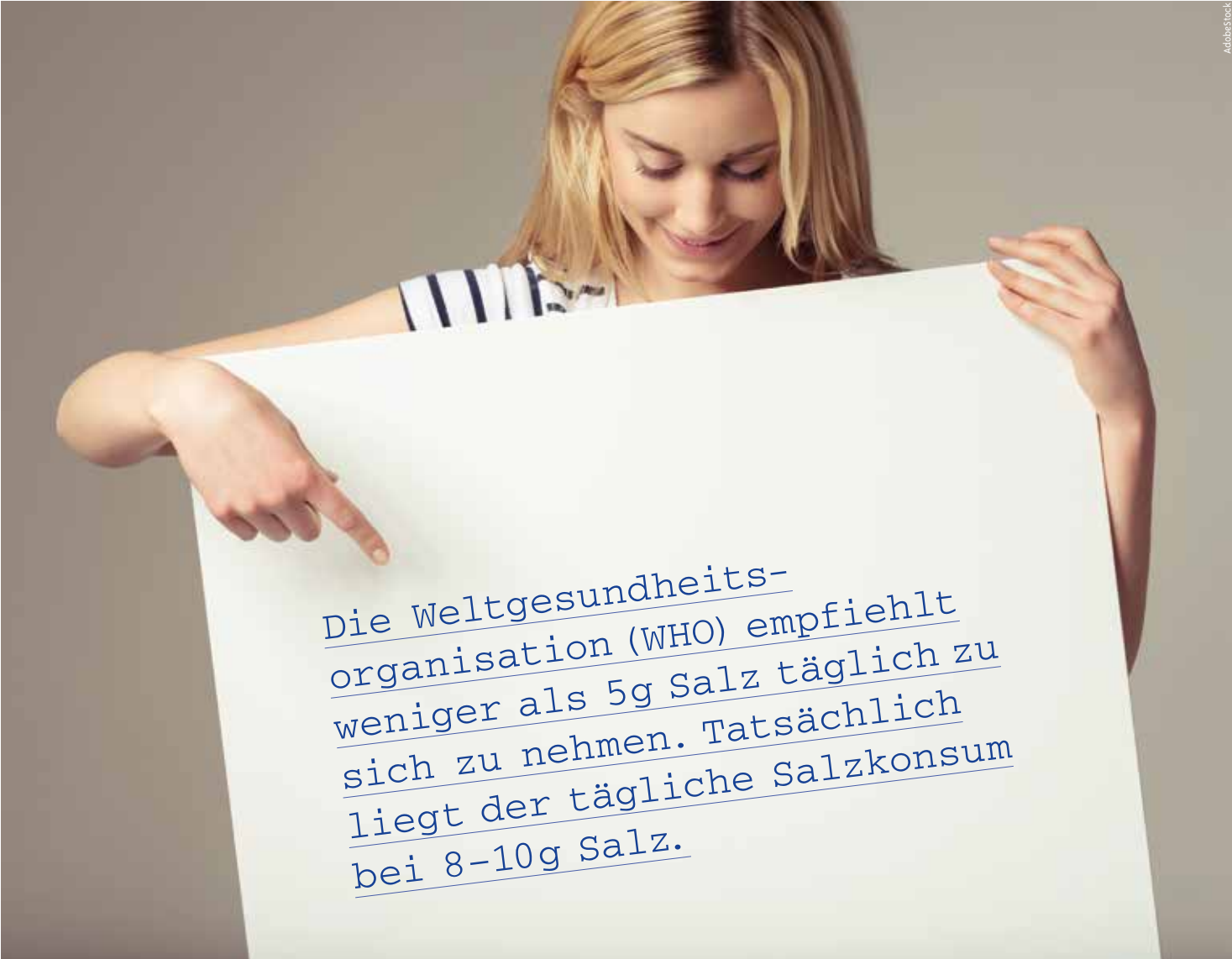
SALTWELL Natursalz

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, 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 Weltgesundheits-
organisation (WHO) empfiehlt
weniger als 5g Salz täglich zu
sich zu nehmen. Tatsächlich
liegt der tägliche Salzkonsum
bei 8-10g Salz.



Genuss

**Letztlich ist alles, was christl
produziert, geschmacksbildend.**

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.

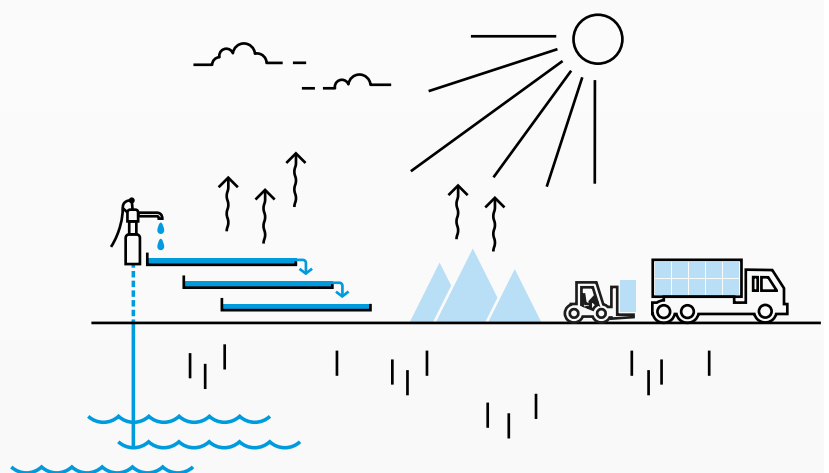
Wir arbeiten mit einem natürlichen Rohstoff der alle Anforderungen an den gewohnten, gewünschten Geschmack auf natürliche Art erfüllt. So bieten wir unseren Kunden ein innovatives Produkt mit einer Natriumreduktion von bis zu 35% mit bestem Geschmack.

Gewinnung

Salz ist nicht gleich Salz – dies ist schon seit jeher unser Leitspruch. Der Unterschied liegt bei unseren bewährten chrisale-Spezialpökelsalzen in der einzigartigen Mischtechnologie.

Das bei der Na-Reduktion zum Einsatz kommende natürliche natriumreduzierte Meersalz hat durch eine einzigartige chemische Zusammensetzung auf natürliche Weise einen um bis zu 35% niedrigeren Natriumgehalt – und das bei vergleichbarem Geschmacksprofil zu normalen Speisesalzen.

Somit können unsere Produkte chrisale Natursalz Na-reduziert mit 0,6 bzw 0,9% Na-Nitrit im gesamten Fleischwarenbereich eingesetzt werden. Dabei wird nur durch Austausch des Salzes im Herstellungsprozess (abhängig von weiteren Na-Quellen) eine Natriumreduktion von bis zu 35% im Endprodukt erzielt ohne dass Produktionsabläufe geändert werden müssen oder geschmackliche Abweichungen festzustellen sind.



In der Atacamawüste (Chile) befindet sich ein unterirdischer Meersalz-See (Halit in gelöster Form). Das Salzwasser wird aus einer Tiefe von 30 bis 70 m an die Oberfläche gepumpt. In Salzgärten unter der starken Sonneneinstrahlung verdunstet das Wasser und das Salz wird auf natürliche Art gewonnen.



Neue Generation

Der nachhaltige Gegentrend zu einem fast grenzenlosen Angebot an industriell gefertigten Nahrungsmitteln heißt Clean Label. Die Konsumentengeneration von heute beschäftigt sich mehr als je zuvor mit ihrer persönlichen Gesundheit und ihrem Wohlbefinden. Immer mehr Menschen hinterfragen kritisch, was bei ihnen auf den Teller kommt und was sie letztendlich zu sich nehmen.



**Salzreduktion
ist der neue
Lifestyle.**

In chrisale Natursalz steckt nur

Gutes

**chrisale Natursalz – ein
aus natürlichem Meersalz
hergestelltes natrium-
reduziertes Pökelsalz**

Abpackung: PE Sack 25 kg
Körnung: Mittelfein max. 0,3 bis 1,2 mm
Nitritgehalt: 0,6% oder 0,9%
MHD: 8 Monate

Guter Geschmack für:

- Speck-, Wurst-, Schinken-,
und Rohwurstprodukten
- Gewürzmischungen / Marinaden
- uvm ...

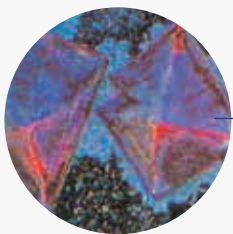


Natürliche Natrium-
Reduktion um bis zu
35% ohne Geschmacks-
oder Farb-/Texturverlust
im Fleischwarenbereich.

Gewürz Technologie

Wir verstehen uns mit unseren Kunden auf Augenhöhe, weil wir ein gemeinsames Ziel verfolgen: nur mit dem Besten zufrieden zu sein. Auch in Sachen Natriumreduktion legen wir uns die Latte sehr hoch. Verfahrens- und anwendungstechnische Prozesse sind Voraussetzungen, wichtige Produktentwicklungen voranzutreiben und erfolgreich umzusetzen. Das ist die technologische Kompetenz von christl. Die partnerschaftliche Stärke liegt darin, dieses Wissen und Können mit unseren Kunden zu teilen.

Alle Vorteile von chrisale Natursalz natriumreduziert im Überblick



Der große Unterschied



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



Produktions- sicherheit



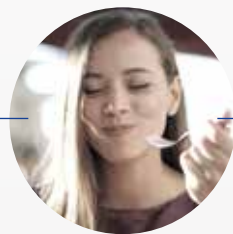
chrisale Natursalz
kann sofort und
ohne Rezeptur-
änderungen sowie
ohne Qualitäts-
verlust eingesetzt
werden.



Besser im Aroma, milder im Geschmack



chrisale Natursalz
entspricht
geschmacklich her-
kömmlichem Salz –
ohne metallischen
Nebengeschmack.



Verkaufs- argument



Der ernährungs-
bewusste Konsu-
ment bevorzugt
natriumreduzierte
Produkte.



Natürlich und gesund reduziert



chrisale Natursalz
ist natürlich
natriumreduziert
und ohne Salz-
Austauschstoffe



christl steht für Kompetenz – seit über 20 Jahren

Unsere Berater sind erfahrene Anwendungstechniker und innovative Gewürztechnologen, die sich mit der Produktentwicklung intensiv auseinandersetzen. Natriumreduktion ist die Herausforderung, die wir mit 100% Engagement annehmen und mit individuellen Lösungen meistern.

Natriumreduktion auf natürliche, gesunde Art.
Für Fleisch-, Speck-, Wurst- und Schinkenprodukte.



SALTWELL®

Exklusivpartner von

christl
GewürzTechnologie

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

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

office@christl.cc
www.christl.cc