

Sal Rosada

<http://algonatural.cl/productos/sal-rosada/>

Información técnica

DESCRIPCIÓN: La Sal Rosada se extrae de antiguos depósitos de sal marina en la Cordillera de los Andes y del Himalaya.

El hermoso color rosa viene de los minerales contenidos en la sal.

Puede ser utilizado para consumo humano y etiquetado "Todo Natural".

ESPECIFICACIÓN QUÍMICA

| Parámetro | % |
|---------------------------|---------|
| Cloruro de Sodio (ClNa) | 98,3 % |
| Calcio (Ca) | 0,22 % |
| Magnesio (Mg) | 0,08 % |
| Sulfatos (SO4) | 0,80 % |
| Hierro (Fe) | 3,8 ppm |
| Cobre | - |
| Iodo | 8,9 ppm |
| Humedad | 0,067 % |
| Materia insoluble en agua | 0,46 % |

GRANULOMETRIA

| Grano | Milímetros | Empaque |
|-----------------|------------|---------|
| Fino (F) | 0,5 -1 | 25 Kg |
| Medio (M) | 1-2 | 25 Kg |
| Grueso (G) | 2-5 | 25 Kg |
| Parrillera (SG) | 4-6 | 25 Kg |

ORIGEN: Se extrae de la Cordillera de los Andes y del Himalaya.

EMPAQUE: En Bolsas o Sacos de 25 kg.

DISTRIBUYE: Sociedad Comercial CCBOL CHILE LTDA.

ADITIVOS/INGREDIENTES: No contiene aditivos anti-aglomerantes o acondicionadores.

USOS: La Sal Rosada, es aceptada para aplicaciones gourmet. Se utiliza comúnmente en fábricas de sal y también se utiliza para usos parrilleros, ensaladas, y condimentos en general.

EMPAQUE Y ALMACENAMIENTO: Se debe almacenar en un lugar seco y cubierto con niveles de humedad por debajo del 75%. La temperatura debe ser ambiental.

SOCIEDAD COMERCIAL CCBOL CHILE LTDA

contacto@algonatural.cl

www.algonatural.cl

Sal Rosada

<http://algonatural.cl/productos/sal-rosada/>

OTRAS PROPIEDADES: - Alergenos - No contiene alérgenos o componentes específicos y es adecuado para las siguientes dietas: Vegetariana - La intolerancia al gluten - Cocina - Intolerancia a la lactosa. La sal no contiene melaninas.