



SALC50

- Sustituto de la sal común reducido en sodio.
- Especialmente pensado para la fabricación de productos cárnicos reducidos en sodio.
- Es una mezcla de cloruros sódico y potásico con aromas que modifican el sabor.

VENTAJAS

- Aplicación fácil e intuitiva.
- Reduce el sodio con un compromiso mínimo del sabor y la funcionalidad.
- Sabor limpio sin posgustos desagradables.
- Permite reducciones de sodio del 25 al 50%.
- Etiquetado sencillo.
- No contiene alérgenos.
- Coste reducido.

VARIOS FORMATOS DISPONIBLES

Sacos de 25 Kg.

Consultar otros formatos a medida.

FÁCIL APLICACIÓN EN 3 PASOS

1. Calcular la cantidad total de sodio del alimento (T).
2. Determinar el porcentaje de reducción deseado (R).
3. Calcular la cantidad de sal común a sustituir (P) por **SalC50** mediante la fórmula:

$$P = R \times T / 19,29$$

Opcional: se recomienda verificar el contenido real en sodio mediante una analítica en un laboratorio acreditado.