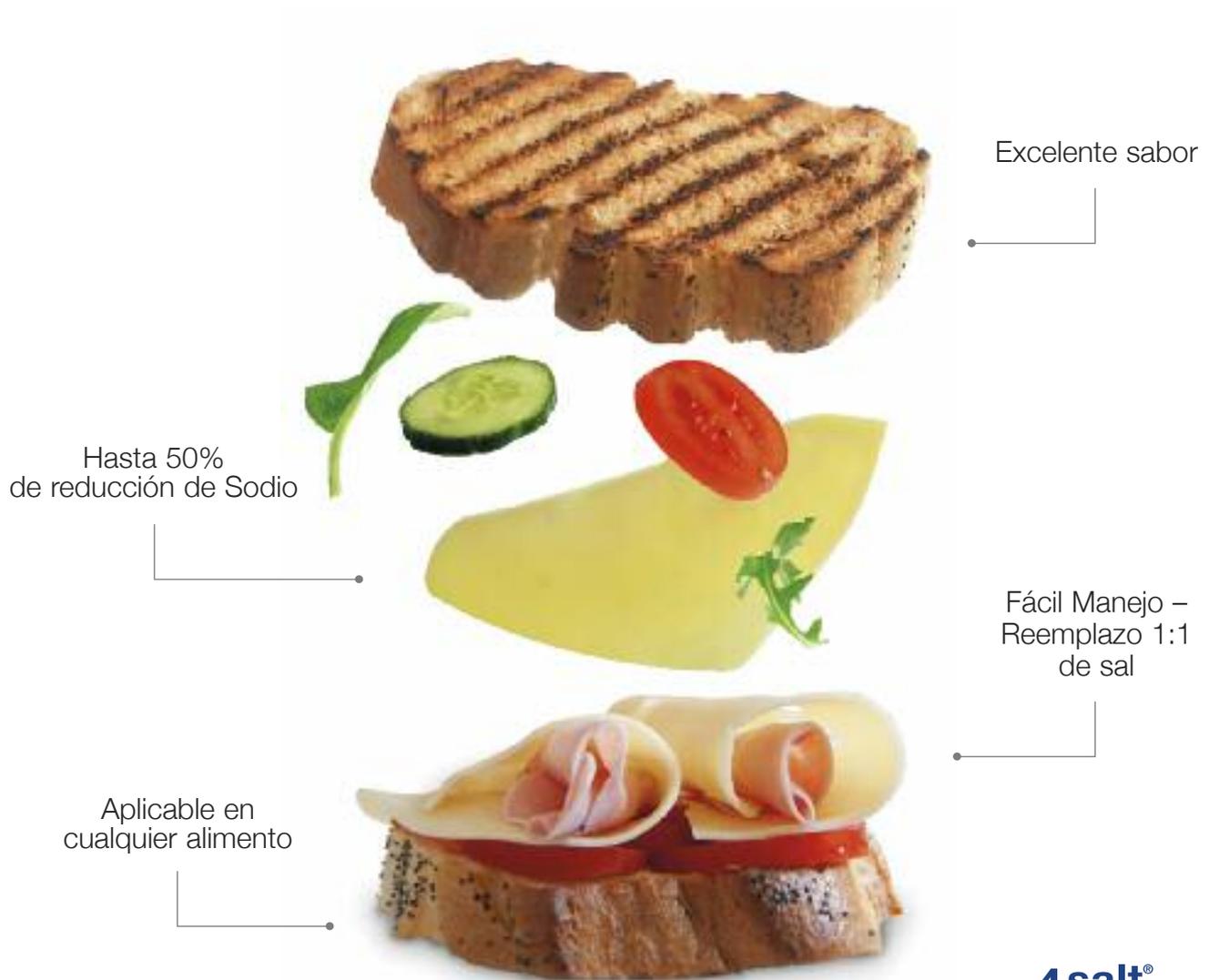


Deliciosa reducción de Sodio con sub4salt®



Jungbunzlauer

*From nature
to ingredients®*

sub4salt® – reduce el sodio fácil y placentemente



¿Cómo usar sub4salt®?

sub4salt® se ve, sabe y se comporta como la sal regular, y es muy fácil de usar. Simplemente reemplaza 1:1 tu sal regular con **sub4salt®** y logra una reducción de hasta un 50% de sodio, manteniendo el perfil de sabor y demás características de tu producto. No se requieren ajustes mayores en la formulación.

Reemplazando 1:1 las sales de cura estándar por **sub4salt® cure**, es posible lograr una reducción de hasta un 35% de sodio sin modificar las propiedades químicas y físicas del producto terminado.

¿Qué es sub4salt®?

sub4salt® es una mezcla optimizada de sales minerales que contiene sales de sodio y potasio, así como gluconato de sodio.

Su sabor superior se logra por las propiedades enmascarantes del gluconato de sodio que reduce las notas metálicas de la sal de potasio.

sub4salt® cure es una mezcla de sub4salt y nitrito de sodio (0.5% ó 0.9%) – diseñado exclusivamente para la industria cárnica como una sal de cura baja en sodio.

¿Dónde usar sub4salt®?

sub4salt® no es solamente otra forma contemporánea de mejorar la salud, si no que, genera una oferta de productos apetecibles abarcando desde panificados, lácteos, botanas, cárnicos, pescados y alimentos de conveniencia.

sub4salt® cure es una solución real para reducir el sodio en productos cárnicos curados, tal como salchichas tipo bologna, jamones y salamis, sin comprometer el sabor.

¡Reducir sodio nunca había sido tan delicioso y tan fácil de hacer!

