



nutra^{sal}®

Tecnología saludable y efectiva

Los sustitutos de sal de **NutraSal**® se han formulado para preservar las funciones sensoriales y tecnológicas de la sal común en los alimentos, lo que permite el reemplazo parcial o incluso total de la misma.

TIPOS

Zerø PLUS - No contiene sodio

50 PLUS - Contiene 50% menos sodio que la sal común

CARACTERÍSTICAS

- Sabor salado muy intenso y agradable similar a la sal común.
- Puede usarse de forma individual o sinérgica con otras soluciones disponibles en el mercado.
- **NutraSal**® es capaz de bloquear la percepción del sabor amargo/sabor residual metálico que aporta el cloruro de potasio.
- **NutraSal**® puede resaltar no solo el sabor salado, sino también el umami y el sabor/aroma general del producto final.
- Tecnología patentada.

APLICACIONES

- Productos Cárnicos
- Bocadillos
- Salsas
- Confitería
- Sopas y Cremas
- Quesos
- Snacks & Chips
- Sal de Mesa

¿POR QUÉ REEMPLAZAR LA SAL?

Según la OMS reducir la ingesta de sodio, reduce significativamente la presión arterial sistólica y diastólica tanto en adultos como en niños. Asimismo, la ingesta elevada de sodio se ha asociado con un mayor riesgo de accidente cerebrovascular, enfermedad cardiovascular y enfermedades coronaria y renal.

Reemplazar la sal común (cloruro de sodio) no es una tarea fácil ya que juega un papel importante en los alimentos. Además del sabor agradable, la sal también es un conservante microbiológico, saborizante y aromático, influye en la reología, el punto de congelación, la actividad del agua, la hidratación de proteínas, la unión de lípidos, etc.

La línea de sustitutos de sal de **NutraSal**® ha sido desarrollada precisamente para servir a la industria alimentaria con productos que permiten la reducción de sodio y el reemplazo de sal común sin cambios en el sabor.

Para saber más, visite www.nutra-sal.com

