

esco Fischereisalz

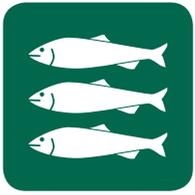
Reines Steinsalz – besonders weiß

- ✓ Reines Steinsalz
- ✓ Besonders weiß
- ✓ Diverse Körnungen
- ✓ Speisesalzqualität

Anwendungsbereich

Salz ist das wichtigste und älteste Konservierungsmittel für Fisch. Das besonders reine und weiße esco Fischereisalz ist speziell geeignet für verschiedene gewerbliche Anwendungen in der Fischindustrie. Es dient dem Trocken- und Nasssalzen von Fisch, der Konservierung von Fischteilen und als Garungsmittel. esco Fischereisalz eignet sich ebenfalls zur Herstellung von Sole, die als Würzmittel für Marinaden und Aufgüsse verwendet wird.

- ◆ Steinsalz aus dem Urmeer
- ◆ Diverse Körnungen und Mahlungen
- ◆ Hohe Reinheit
- ◆ Kontrollierte Qualität
- ◆ Speisesalzqualität



FISHERY

esco Fischereisalz

Reines Steinsalz – besonders weiß

Lieferprogramm

Verpackungsgröße: 25 kg Sack
(40 x 25 kg je
Palette)
50 kg Sack
(21 x 50 kg je
Palette)
1.000 kg Big Bag
Lose

Art der Verpackung: PE-Sack und PP-
Bändchengewebe

Körnung: K0,7-0,16;
K1,4-0,4; K2,3-0,4;
K2,3-0,8; K3,2-0,4;
K3,2-1,5; M2,3-0,2;
M3,2-0,2

Weitere Körnungen auf Anfrage.

GTIN: K0,7-0,16 25 kg:
400388514377
K2,3-0,8 50 kg:
400377411407
K3,2-1,5 50 kg:
400388511414

Auf Wunsch senden wir Ihnen gerne
ein Muster zu.

Für weitere Informationen zu diesem
und anderen Produkten stehen wir
Ihnen gerne zur Verfügung.

Produkt

esco Fischereisalz ist ein bergmännisch gewonnenes Produkt, das vor ca. 200 Millionen Jahren im Zechsteinmeer entstand. Der hohe Natriumchloridgehalt von 99 %, das natürlich vorhandene Calcium und die rein-weiße Farbe machen esco Fischereisalz zu einem erstklassigen Qualitätsprodukt. Für die optimale Anwendung bieten wir esco Fischereisalz in diversen Körnungen und Präparierungen sowie ohne Trennmittel an.

Produktqualität

Die Lagerstätten von esco Fischereisalz befinden sich im Norden Deutschlands. Sie zeichnen sich durch ihren von Natur aus besonders hohen Anteil rein-weißer Salzkristalle aus. Diese Salzvorkommen, geschützt in einer Tiefe von 400 bis 750 Metern, werden schonend gewonnen.

Qualität und Sicherheit der Produkte haben bei esco oberste Priorität. esco Fischereisalz übertrifft die Anforderungen des Codex Alimentarius. Eine gleichbleibend hohe Produktqualität garantieren wir durch kontinuierliche Qualitätskontrollen und eine lückenlose Rückverfolgbarkeit.

Zertifizierung

esco Produktionswerke verfügen über eine gültige Zertifizierung gemäß der EN ISO 9001.

Service

Wir bieten unseren Kunden eine hohe Serviceorientierung, die Gewährleistung einer gleichbleibend hohen Produktqualität und eine besonders hohe Liefersicherheit auch über Ländergrenzen hinweg.



esco – european salt company GmbH & Co. KG

Landschaftstraße 1
30159 Hannover, Germany

Fon: +49 511 85030-0
Fax: +49 511 85030-131

info@esco-salt.com
www.esco-salt.com

Ein Unternehmen der K+S Gruppe
Version 0.0