

DIE NEUEN »BIG-RED« SÄCKE

AULA



Salz Nitrit- Mischung

mit
0,9 % Natriumnitrit

Für die Herstellung von salzreduzierten Fleisch- und Wurstwaren bieten wir **seit 2004** ein **Spezialpökelsalz mit 0,9 % Natriumnitrit** an.

Damit können Sie Ihrer Wurst weniger Salz zugeben und erhalten trotzdem eine schöne, gleichmäßige Umrötung.

Maximale Zugabemenge = 1,67 kg
pro 100 kg Masse
(entspricht der höchst zulässigen
Zugabemenge von 150 mg
Natriumnitrit pro kg Masse
bei Fleischerzeugnissen –
EG-Richtlinie 2006/52/EG als Novelle
zur EG-Richtlinie 95/2/EG).



Ab jetzt im neuen Sackdesign
»Aula BIG-RED«



AULA-WERK Salz GmbH & Co KG
Wiespachstrasse 1, A-5400 Hallein, 06245/80605-0, Fax: 06245/80605-44
office@aula.at, www.aula.at