

## Specifica del prodotto

### Fleur des Alpes® Codice n. 2242

<b>Caratteristiche:</b>	Il Fleur des Alpes viene ricavato secondo un procedimento del XVII secolo mediante lenta cristallizzazione ed essiccazione su assi di larice. Questo sale ricco di minerali è costituito da cristalli irregolari e granulosi. La sua composizione corrisponde al sale originario, ricco di calcio, potassio, magnesio, ferro e altri oligoelementi come litio, zinco e manganese.				
<b>Impiego:</b>	Questo sale, simile a un pregiato sale marino fatto a mano, è perfetto per conferire un tocco speciale a carne, foie gras, pesce, insalate e altre pietanze.				
<b>Analisi sensoriale:</b>	Aspetto	bianco crema			
	Odore	neutro			
<b>Composizione: (sostanza secca)</b>	Cloruro di sodio	NaCl	min.	97	%
	Solfato	SO <sub>4</sub> <sup>2-</sup>	max.	1,5	%
	Calcio	Ca <sup>2+</sup>	max.	6000	mg/kg
	Magnesio	Mg <sup>2+</sup>	max.	700	mg/kg
<b>Umidità:</b>	Perdita di massa a 110 °C	H <sub>2</sub> O	max.	1,5	%
<b>Proprietà fisiche:</b>	Granulometria			0,5 – 5,0	mm
	Granulometria media			2,0 – 3,2	mm
<b>Conservazione:</b>	Il sale deve essere conservato in un luogo asciutto e in ambienti chiusi, al riparo dal gelo e senza formazione di condensa.				
	Temperatura di stoccaggio			> 5	°C
	Umidità relativa dell'aria			< 70	%
<b>Riferimenti normativi:</b>	Il sale è conforme ai seguenti requisiti normativi: <ul style="list-style-type: none"><li>• FAO / OMS Codex Alimentarius CXS 150-1985</li><li>• Regolamento (UE) 2023/915 relativo ai tenori massimi di alcuni contaminanti negli alimenti</li><li>• Legislazione svizzera sulle derrate alimentari (ODOV, OCont)</li></ul>				
<b>Allergeni:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Non sono contenute componenti allergeniche secondo il regolamento (UE) 1169/2011 o OID</li></ul>				
<b>OGM:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Il prodotto non è realizzato con procedimenti di ingegneria genetica e non contiene microrganismi geneticamente modificati né ingredienti soggetti a obbligo di etichettatura ai sensi del regolamento (CE) n. 1829/2003 o OderrGM in vigore</li></ul>				
<b>Radiazioni ionizzanti:</b>	Nel corso della produzione il sale non viene trattato con radiazioni ionizzanti (nemmeno con rilevamento a raggi X). Sono soddisfatti i requisiti del regolamento (UE) 2018/848 nonché dell'ordinanza sull'agricoltura biologica e dell'ODerr. Lo stesso vale per le direttive di Bio Suisse, Naturland e Demeter.				
<b>BSE / TSE:</b>	Per la produzione e la manipolazione di questo prodotto non vengono utilizzate componenti di origine animale.				
<b>Procedura di stoccaggio:</b>	Igroscoptico: può indurirsi a contatto con l'acqua e il freddo. Dato che il prodotto non contiene antiagglomeranti, possono formarsi grumi che possono essere nuovamente sciolti.				
<b>Imballaggio:</b>	Secchio da 1 kg				
<b>Durata di conservazione:</b>	Il sale è chimicamente stabile ed è consumabile illimitatamente.				
<b>Domande:</b>	Schweizer Salinen AG Tel. : + 41 (0)61 825 51 51	Casella postale CH-4133 Pratteln verkauf@saline.ch			