SCHEDA TECNICA

Sale Affumicato con Legno di Faggio

Sali

30/09/2026

INFORMAZIONI PRODOTTO

SKU
06SAF3

CATEGORIA
Sali

ORIGINE
Sale marino italiano

SHELF LIFE
due anni

CONFEZIONE

0.3 Kg · 0.85 Kg · 1 Kg · 25 Kg

INGREDIENTI

Sale marino affumicato lentamente a freddo col metodo tradizionale al legno di faggio.

ALLERGENI

Frutta a guscio · Arachidi · Senape · Sesamo · Soia

CONSERVAZIONE E CERTIFICAZIONI

CONSERVAZIONE
Conservare in luogo fresco, asciutto e ben areato. Dopo l'uso richiudere la confezione.

CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE

Granulometria	**Da 1 a 2 mm: FINO, Da 2 a 4 mm: GRANI**

DICHIARAZIONI

OGM
Non contiene glutine e organismi geneticamente modificati (OGM)

IRRADIAZIONE
Non trattato con radiazioni ionizzanti

NOTE AGGIUNTIVE

NON CONTIENE
Non contiene: antiagglomeranti, additivi, conservanti. Non trattato con radiazioni ionizzanti. Non contiene glutine e organismi geneticamente modificati (OGM).

ODORE / PROFUMO
Di affumicato e di legno.

CONDIZIONI D'USO
Si usa come Sale da condimento su pasta alla carbonara, nelle zuppe, nelle uova, e nelle frittate. Su salmone, trota, aringa e pesce al forno, conferisce il caratteristico aroma di affumicatura. Eccellente su patate fritte o al forno.

CONTAMINAZIONE CROCIATA ALL'ORIGINE
Non contiene alcun allergene conosciuto.

COPIA NON CONTROLLATA · DOCUMENTO GENERATO AUTOMATICAMENTE