

# Соль “Sea salt”



Один из новых продуктов нашей компании - соль морская «Sea salt». Так называется она потому, что очень давно, в период палеозойской эры, на территории Оренбургской области было огромное пермское море, в заливах и лагунах которого шел интенсивный процесс оседания огромных толщ соли. По прошествии геологических эпох море высохло, оставив очень ценный и полезный продукт, состоящий из экологически чистых кристаллических минералов возрастом более 270 млн. лет. Учитывая происхождение этой соли, мы по праву называем ее морской.







Соль является пищевой, а ее применение не имеет границ. Сквозь прозрачное окошко упаковки видно, что она имеет крупный помол (№3 согласно ГОСТ Р). В натуральном виде такая соль идеально подходит для соления крупной рыбы. В этом случае пересолить рыбу невозможно, так как она «возьмет» столько соли, сколько ей необходимо.

Важно знать, что соль крупного помола не чувствительна к влаге в отличие от других, поэтому ее можно хранить долго. Гарантированный срок хранения соли «Sea Salt» в картонной упаковке 2 года, срок годности не ограничен, так как с течением времени соль не меняет свой состав.

Гранулометрический состав: до 4,0 мм включ. не менее 85,0%, свыше 4,0 мм не более 15,0%.

Основные показатели химического состава:

NaCl	98,8%
Ca <sup>2+</sup>	0,235%
K <sup>+</sup> , не более	0,1%
Mg <sup>2+</sup>	0,015%
So <sub>4</sub> 2-	0,609%
Влажность	0,025%



**Соль «Sea Salt» расфасовывается в картонную пачку с прозрачным п/э «окном» весом 0,6кг и упаковывается в термоусадочную пленку по 24 шт. Далее групповые упаковки укладываются на европоддон общим весом 1296 кг и фиксируются стрейч-пленкой.**

**Штрих-код EAN-13: 4610007350181**

**Штрих-код ITF-14: 14610007350195**



Самым важным преимуществом крупного помола является то, что он идеально сохраняет структуру кристалла морской соли, в состав которой входят биологически активные макро- и микроэлементы в сбалансированном соотношении. Измельчение соли непосредственно перед приемом пищи с добавлением в уже готовое блюдо позволяет воспользоваться всеми полезными свойствами продукта.

Благодаря крупным кристаллам соль необыкновенно привлекательно смотрится в прозрачной солонке-мельнице, которая способствует получению удобного для потребителя размера помола и, что еще нравится хозяйкам, служит украшением кухонного интерьера. А для гурманов теперь и вовсе нет никаких ограничений в приготовлении различных приправ: в соответствии с индивидуальными вкусовыми предпочтениями можно экспериментировать, смешивая «Sea Salt» с душистым перцем, сушеной морковью, петрушкой, укропом, чесноком, кориандром, сельдереем, розмарином, базиликом, кардамоном, мускатным орехом и многими другими составляющими мировой кухни. При таком подходе покупатель всегда будет уверен в натуральности используемых добавок к пище.

