

Novinka

Není sůl jako sůl  
my vám to dokážeme...




BS food technology  
GLOBAL



**chrisale**

mořská sůl moře chutí



chrisale - nakládací sůl  
vyrobená z mořské soli

**chrisale**

mořská sůl moře chutí

# chrisale mořská sůl dlouholetá tradice

chrisale mořská sůl dělá ze specialit typu sušených mas a trvanlivých salámů jednoznačné vítěze! Pochází z křišťalově čisté mořské vody s nedotčenou faunou a florou Sicílie.

většina výrobců těchto specialit poznala, že mořská sůl chrisale garantuje stálou a špičkovou kvalitu s výjimečně jemnou chutí a znamenitou vůní.

chrisale z pravé mořské vody se může použít bez změny stávající receptury a postará se o hezčí zčervenání, jemnou, harmonickou a plnou chuť.

## Prodejní argument pro "nakládání mořskou solí"

při spotřebitelských průzkumech se zjistilo, že konzument si pod pojmem "mořská sůl" vybaví pozitivní myšlenky: "zdravě", "přírodní", "obsahuje životně důležité stopové prvky a vedlejší soli", to jsou většinou uváděné asociace.



Solný kopec - jako mezisklad vytěžené mořské soli



Nečistoty se odstraní



Nejčistší mořská sůl jako perfektní produkt



Vibrační síta - mořskou sůl vyčistí



Bývalý výrobní závod AULA je dnes výrobcem chrisale

# chrisale mořská sůl pro perfektní výsledky

**1**

na základě zvláštní mořské fauny a flory v křišťalově čisté vodě dostává vytěžená sůl chrisale svou vyjímečnou chuť a znamenitou vůni.

**2**

vlivem vysokého podílu stopových prvků a vedlejších solí má chrisale velmi jemnou chuť a nedává tak velký pocit "slanosti".

**3**

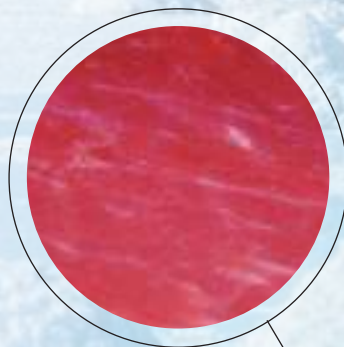
absolutní výrobní jistota. chrisale se může použít bez změny stávajících receptur specialit.

**4**

prodejní argument. Spotřebitel, který vyznává zdravou výživu upřednostní výrobky obsahující mořskou sůl.

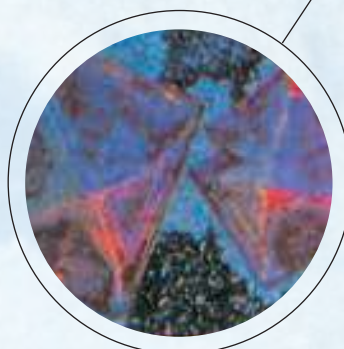
**5**

chrisale je chuťově výrazně jemnější než konvenční solící směsi a s lepší trvanlivostí.



## Zčervenání

chrisale mořská sůl se postará o hezčí zčervenání.



## Výrazný rozdíl

u chrisale je dusitan (červený) homogenní součástí krystalů soli (modré).

# chrisale

mořská sůl moře chutí

## Mořská sůl

vysoký podíl stopových prvků a vedlejších solí se postará o nedostižnou chuť



## Výhody pro výrobce

- |                        |                        |
|------------------------|------------------------|
| • rychlejší zčervenání | hospodárnější          |
| • bez změny receptury  | hospodárnější          |
| • hezčí masová barva   | lepší vzhled a kvalita |
| • lepší aroma          | požadavek zákazníka    |
| • jemnější chuť        | zákaznický trend       |
| • delší údržnost       | spokojenost zákazníka  |
| • účinná reklama       | zvýšení prodeje        |

## Výrobní jistota

chrisale se může použít hned a bez změny receptury.



# proč je mořská sůl chrisale lepší

**Přednosti suchého nasolování mořskou solí chrisale:**

**A** velikost zrna je rovnoměrná a hrubá. **Proto chrisale přilne velmi těsně na maso.** Díky vyšší vlastní hmotnosti zrna se omezí opadávání chrisale.

**B** proto, že je nitrit (dusitan) navázán na solná zrna, nemůže vytéct se šťávou z masa. Zůstává v zrnkách soli a pomalu a rovnoměrně proniká až do středu masa. Zčervenání je tím hezčí a rovnoměrné.

**C** rovnoměrné vnikání soli a dusitanu do jádra, **znamená v konečném důsledku rychlejší zčervenání masa.**

**D** chrisale je přírodní obohacená hrubozrnná mořská dusitanová nakládací sůl, která garantuje velmi jemnou chuť a dosud nedostupné aroma nakládaných a sušených mas.

**E** pochází z křišťálově čisté vody s nedotčenou faunou a florou Sicílie.

Vysoký podíl stopových prvků a vedlejších solí není jen zdravý, ale i důležitý pro jemnou chuť. Stopové prvky a vedlejší sole, pokud jsou ve správném množství, zjemňují slanou chuť a nedávají pocit "slanosti".

**F** vlivem intenzivního pronikání soli a dusitanu do masa se docílí lepší trvanlivosti.

**G** nejvýznamnější výrobci sušených mas a šunek používají tuto sůl.

**H** spotřebitel velmi oceňuje argument "soleno mořskou solí". **Mořská sůl vyvolává mnoho pozitivních pojmů.**

**Takto se nasoluje "tradičním" způsobem:**

na kus masa se nanese peklovací sůl

maso se začne bezprostředně "potit" a uvolňuje se masová šťáva

v masové šťávě se ihned rozpustí trochu soli a hodně dusitanu (rozpouští se rychleji)

tento roztok odteče pryč a je ztracen pro nasolování. Tím se pro vlastní zčervenání použije jen zlomek daného dusitanu pak je možné vyteklou masovou šťávu jen zachytit a maso tím polít (mokra-suché peklování).

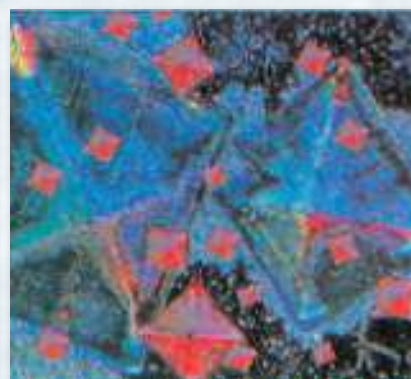
Síla pro zčervenání se tím ale přesto sníží, protože dusitan už začal dříve reagovat s látkami v masové šťávě a ztratil svou sílu

plytváním této peklovací síly se vyrobí nestandardní kusy hotového masa

výrobek je na pohled různě zbarven od tmavě červené přes světle růžovou až po šedou nebo v prostředku masa zůstane zcela šedá hvězdička



**Postup s mořskou solí chrisale** dusitan (červený) je navázán na solná zrna. Proto se vytvoří homogenní směs.



**Tradičním postupem** se rovnoměrně smíchá dusitan se solí. Dusitan (červené krystaly), ale není navázán na solná zrna (modré krystaly). Následkem jsou neizbegitelné chyby při "peklování-nakládání masa".

# za chrisale stojí christl s bohatým know how - které vychází z praxe

christl ovládá všechny postupy peklování-nakládání a je úspěšný se svojí metodou chrinet-peklování zejména v průmyslové výrobě. Rádi vám poskytneme informace o výhodách a možnostech použití této technologie

christl je dlouholetý partner v masném průmyslu a z vlastní praxe zná všechny technologické postupy. Rádi vám poradíme s výrobou těchto speciálních skupin výrobků:



**Mostbröckli, CH, jemné**  
hovězí maso, nakládané,  
zauzené, sušené



**Bündnerfleisch, jemné**  
hovězí kýta, nakládaná,  
sušená



**Bauernspeck, Pancetta**  
italská slanina, vepřové maso,  
nakládané, zauzené, sušené



**Bauernspeck, hrubý** sedlácká  
slanina, vepřové maso,  
nakládané, zauzené, sušené



**Rohschinken, Coppa**  
Itálie, vepřové maso,  
nakládané, sušené



**Kärntner Schinkenspeck**  
vepřová kýta, nakládaná,  
zauzená, sušená



**Südtiroler Speck**  
vepřový bok, nakládaný,  
zauzený, sušený



**Walliser Trockenfleisch**  
hovězí maso, nakládané,  
sušené



**Mostbröckli, hrubé**  
hovězí maso, nakládané,  
zauzené, sušené



**Schwarzwälder Schinkenspeck**  
Německo, vepřová kýta,  
nakládaná, zauzená, sušená



**Bündnerfleisch, hrubé**  
hovězí kýta,  
nakládaná, sušená



**Schinken-Karree-Bauchspeck**  
šunky-pečeně(kotlety)-bůček

BS food technology  
GLOBAL



christl  
GewürzTechnologie

chrisale mořská sůl - čistě přírodní  
pro jemnou chuť



BS food technology  
GLOBAL



**chrisale**

mořská sůl moře chutí