

NOUVEAU !



-20%
de SODIUM

Une solution optimale pour réduire le sel dans vos pains,
-20% de sodium et toujours autant de goût !

**AUX SELS
MINÉRAUX
MARINS**



Grâce aux minéraux marins,
Fournisel Essentiel permet de :

- Réduire de 20% le sodium
- Conserver la saveur salée
- Respecter les recommandations de santé publique 16g de sel/kg



Réduisez la teneur en sodium sans changer vos habitudes !



Le même dosage de sel



Les mêmes qualités organoleptiques



Les mêmes propriétés rhéologiques



Anthony Viaud, Boulanger de Autant de pains,
en témoigne après avoir testé Fournisel Essentiel :

«*Pesage et processus identiques*»

«*Aucune différence dans le goût*»

«*On ressent la même saveur salée*»



-20%
de SODIUM

SAVEUR SALÉE CONSERVÉE

Sels minéraux de mer



Contact : iaa@salins.com