

# MOINS DE SODIUM PLUS DE TECHNOLOGIE =SAVEUR ET SANTE

**Substitution** minérale  
**multi-ionique** pour  
l'industrie alimentaire



L'ingrédient pour la réduction sodium dans l'industrie

# nutrionix

## LE SPECIALISTE DE LA REDUCTION SODIUM

**NUTRIONIX** est une société d'innovation spécialisée dans le développement de solutions technologiques pour la réduction sodium dans l'alimentation.

**NUTRIONIX** a été créée pour cet unique but et a acquis plus de 10 années d'expérience R&D et d'application dans la formulation des meilleurs ingrédients minéraux multi-ioniques pour la réduction sodium de haute performance.



### LES DEFIS TECHNIQUES DE LA REDUCTION SODIUM

Le sel est un ingrédient essentiel dans l'industrie alimentaire. Son élimination, à partir d'un certain seuil, constitue un défi pour les industriels.

**LE GOUT:** Comment préserver le goût et l'identité des produits?

**LES FONCTIONS TECHNOLOGIQUES:** Comment préserver les multiples et très importantes propriétés techniques du sel (conservation, texture, fermentation, et autres)?

**PERFORMANCES:** Comment atteindre des réductions sodium élevées?

**PROCESS:** Comment éviter des changements complexes de process et de recette?

**ETIQUETAGE & REGLEMENTATION:** Comment déclarer un nouvel ingrédient?

**COUT:** Comment minimiser l'impact économique de la réduction sodium?

**SERVICE :** Comment garantir l'approvisionnement et l'évolution pour les prochaines étapes de la réduction sodium?

**Ksalt®** relève tous ces défis



# LA REDUCTION SODIUM MINERALE MULTI-IONIQUE POUR L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE

**-25, -50, -80% SODIUM**

**Ksalt®** est un ingrédient minéral, substitut du sel, qui permet d'atteindre de très hautes réductions sodium dans les aliments.

**100% minéral, inspiré par la nature.** Basé sur la technologie de la substitution minérale multi-ionique, **Ksalt®** remplace le sel par un mélange minéral hyposodé. Ces sels minéraux, sélectionnés pour leurs qualités nutritionnelles, développent des synergies ioniques naturelles et forment un ingrédient aux propriétés salantes et fonctionnelles similaires au sel.

Très simple d'application dans tous les process de fabrication (substitution 1 pour 1 du sel), **Ksalt®** est une véritable innovation qui simplifie et améliore la réduction sodium. **Ksalt®** ouvre de nouveaux horizons pour l'industrie alimentaire et rend maintenant possible les très hautes réductions sodium, jusqu'à moins 80%, tout en préservant le goût et les fonctions techniques dans les produits, avec un cout d'application maîtrisé et le plus bas du marché.

A large yellow target graphic with three concentric circles and a central bullseye, positioned behind the main text.A black spoon with a yellow handle, positioned to the right of the main text.

**PERFORMANT**  
**SAIN**  
**SIMPLE**  
**ECONOMIQUE**



## POUR CHAQUE CATEGORIE DE PRODUIT UNE REFERENCE **KSALT**<sup>®</sup> SPECIFIQUE

La ligne **Ksalt**<sup>®</sup> a été déclinée et adaptée pour chacune des principales catégories de produits fabriquées par les industries alimentaires. Nos mélanges minéraux sont formulés en prenant en compte le profil organoleptique et les exigences techniques de chaque type de produit et ils respectent les contraintes réglementaires de chaque pays.

La ligne **Ksalt**<sup>®</sup> est disponible pour les produits ci-après et permet des réductions sodium jusqu'à 80%:

- gateaux
- Bouillons et condiments
- charcuterie & salaison
- sauces
- panification & viennoiserie
- fromages
- snacks
- plats préparés & soupes



Des formulations **Ksalt**<sup>®</sup> sur mesure sont aussi développées à la demande par les centres R&D NUTRIONIX pour répondre à des besoins ou des projets spécifiques des industriels.

## POURQUOI **KSALT**<sup>®</sup> EST IMPORTANT POUR LES INDUSTRIES

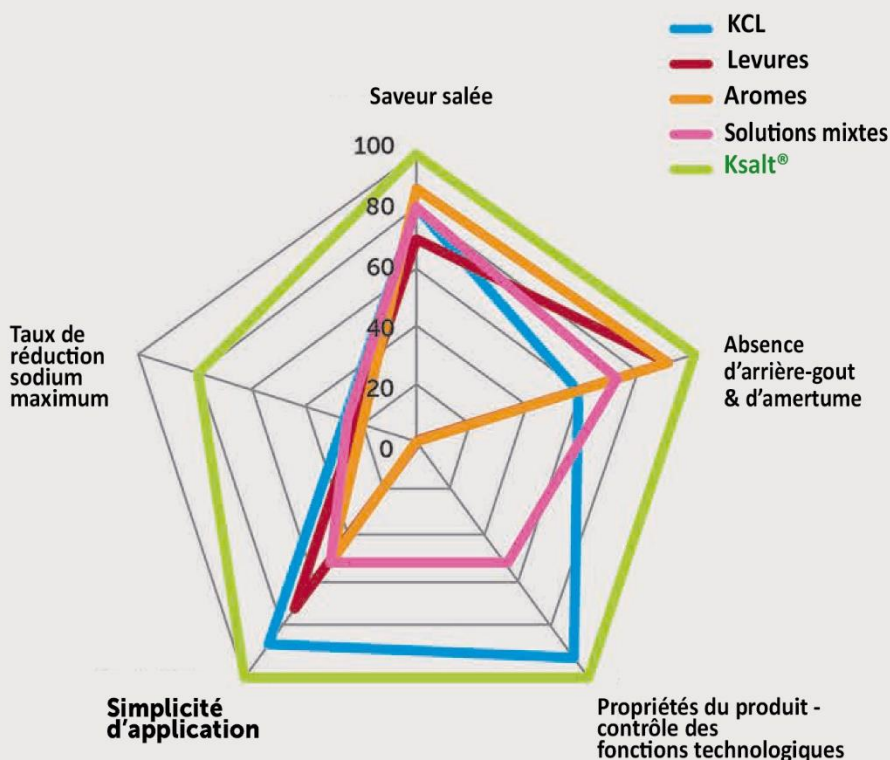
La plupart des pays dans le monde ont mis en place des programmes de réduction sodium dans l'alimentation. Ces programmes prévoient des étapes successives de réduction pour atteindre au final le niveau de moins 50% sodium recommandés par l'OMS.

Pour accompagner ce processus global, les industries alimentaires élèvent donc progressivement leurs objectifs de réduction sodium dans leurs produits. Les techniques et les ingrédients traditionnels pour la réduction sodium sont très limités. Afin de pouvoir atteindre ces objectifs plus ambitieux, les industries alimentaires ont donc besoin de nouvelles technologies plus performantes.

La substitution minérale multi-ionique répond à cette demande et permet de réaliser ces objectifs dans les meilleures conditions opérationnelles et économiques en préservant la qualité et la rentabilité des produits.

# KSALT<sup>®</sup>, LA REDUCTION SODIUM DE HAUTE PERFORMANCE

Comparez les résultats sensoriels de Ksalt<sup>®</sup> avec les autres ingrédients traditionnels de réduction sodium:



## POURQUOI KSALT<sup>®</sup> EST LA MEILLEURE SOLUTION POUR LES INDUSTRIES QUI FONT FACE AUX DEFIS DE LA REDUCTION SODIUM

- c'est une solution minérale, semblable au sel et aussi simple d'utilisation;
- il préserve la saveur originale du produit, sans arrière-gout ni amertume;
- il réagit comme le sel dans ses fonctionnalités techniques;
- sa technologie est innovante et permet des réductions sodium bien plus élevées que les autres techniques traditionnelles et jusqu'à moins 80% sodium;
- il est en conformité avec les réglementations et avec les normes clean Label;
- il est applicable immédiatement, sans travail ni coûts de développement, dans tous les process de fabrication;
- Il est le produit le plus compétitif du marché avec un impact minimum sur les coûts de production.

**KSALT®**, UN PRODUIT **NUTRIONIX**  
**LE PARTENAIRE** DES INDUSTRIES ALIMENTAIRES  
**POUR LA REDUCTION SODIUM**

**nutrionix**  
| expert in minerals |

[contact@nutrionix.com](mailto:contact@nutrionix.com)

[nutrionix.com](http://nutrionix.com)

[contato@nutrionix.com.br](mailto:contato@nutrionix.com.br)

[nutrionix.com.br](http://nutrionix.com.br)

*Des minéraux, bons pour le goût et la santé!*