

IAM

Importations Alimentaires Mondiales inc.



SEL DE MER

Un ingrédient indispensable



Avantages et spécifications du sel de mer

- Approprié aux applications biologiques
- Riche en minéraux essentiels et en oligoéléments
- Possède une valeur gastronomique élevée et convient à toute utilisation culinaire

Applications pour les différentes variétés et granulations

- Sel de mer fin (0.2 à 0.8 mm), traitement de pommes de terre, pommes frites, chips, biscuits salés, mélanges d'épices, beurre, fromage, pâtisserie et poissons.
- Sel de mer moyen (0.8 à 1.2 mm), bretzels, mélanges d'épices, poissonniers, fumoir, production de saumure.
- Sel de mer gros (1.0 à 3.0 mm), biscuits salés, mélanges d'épices, beurre, fromage, poissonniers, fumoir, production de saumure et moulins à sel.

Formats disponibles sel de mer

- 5kg - 25kg - 1000kg



Le sel de mer pour remplacer votre sel de table ou pour vos produits bio

Faire la distinction entre le sel de mer et le sel de table (sel vacuum)

Tous deux sont composés de sodium et de chlorure, mais le sel de mer et le sel de table classique sont produits de manière tout à fait différente.

Le sel de mer est le fruit de l'évaporation naturelle de l'eau de mer dans les marais salants. La chaleur du soleil et le vent permettent à l'eau de s'évaporer, créant ainsi une croûte de sel qui est ensuite récoltée. Pour le sel de table en revanche, de la saumure est extraite de couches de sel souterraines et ramenée à la surface pour ensuite être raffinée chimiquement, évaporée et cristallisée en grains de sel fin.

Nous vous présentons 3 avantages concrets.

1. Sel marin sans additifs

Les cristaux de sel bruts sont uniquement lavés à l'eau pure. **Aucune substance chimique** n'entre en jeu, contrairement au processus de raffinage du sel de table. Par ailleurs, des antiagglomérants sont souvent ajoutés au sel de table. Cela n'est pas nécessaire avec un sel marin comme MARSEL®. La structure même du sel marin empêche les cristaux de s'agglomérer. Faites ainsi un choix stratégique durable, car de plus en plus de détaillants bannissent les produits contenant des additifs.

2. Explosion de saveurs unique

Comment vous démarquer de vos concurrents ? Grâce au goût de vos produits bien sûr. Le sel marin vous y aide. La différence entre le sel marin et le sel vacuum est perceptible, surtout pour les applications exigeant des grains plus gros. Le sel marin apporte une sensation croustillante ou *crunchy*, qui crée une **explosion de saveurs unique** en bouche.

Par ailleurs, de nombreuses études ont montré que les consommateurs trouvaient le sel de mer plus savoureux, plus sain et plus durable que le sel de table. De plus en plus de producteurs agroalimentaires recourent au « sel marin » comme **argument de vente sur leur emballage**.

3. Une granulométrie adaptée à chaque application

Lors de l'extraction, le sel marin se présente sous la forme de cristaux de sel grossiers et irréguliers. L'avantage ? Le sel marin peut être réduit en cristaux plus ou moins fins selon les souhaits, contrairement au sel de table. Vous pouvez donc **choisir une granulométrie adaptée en fonction de chaque produit**. Que vous souhaitiez assaisonner des snacks, compléter un mélange d'épices, saler un pain au levain ou donner un peu plus de punch à un autre produit, le sel de mer est toujours idéal. Le sel de mer est donc clairement un choix durable et goûteux pour vos produits qu'il soit biologique ou non.