



Via per Parma, 32 - 43029 TRAVERSETOLO (PR)
Tel. 0521 342104 - Fax 0521 342103 - 341647
R.E.A. 184523 - Reg. Imp. PR 01872080344
Cod. Fisc. e P.IVA 01872080344
<http://www.tecalsrl.com>
E.mail- info@tecalsrl.com



NUOVA LINEA Tec-Al srl

“SALI DAL MONDO”

Tec-Al srl ha creato una nuova di linea prodotti “I piaceri della tavola”, caratterizzati da altissima qualità organolettica degli ingredienti tra cui la più ampia gamma di Sali Marini disponibile sul mercato con le migliori qualità provenienti da tutto il mondo.

Il sale è anzitutto un esaltatore di sapidità usato in tutte le tradizioni culinarie conosciute ed è ampiamente sfruttato nell'industria conserviera sia come ingrediente che come mezzo di conservazione dei cibi. Quest'ultima proprietà è dovuta all'effetto disidratante che il sale ha sui materiali con cui viene a contatto, da cui estrae l'acqua per osmosi.

Il sale Rosa Himalayano grani/fino

Il sale Rosa Himalayano grani/fino è un sale marino fossile, di colore rosa pallido, raccolto a mano e macinato a pietra per mantenere le sue originali caratteristiche di purezza. **Il sale Rosa Himalayano grani/fino** è consigliato in tutte le pietanze per esaltare il sapore naturale dell'alimento: nel carpaccio, "tartare" di carne e pesce, nella preparazione del roast-beef, per insaporire grigliate (carne, pesce e verdure). Ideale nella preparazione di salse, insalate.



Il sale Rosso Alaea Hawaiano grani/fino

Il sale Rosso Alaea Hawaiano grani/fino è il tradizionale sale da tavola delle Hawaii, prende il nome, colore e gusto da un minerale naturale; un'argilla rossa di origine vulcanica. Indicato nelle preparazioni di tutte le carni alla griglia e nella decorazione di piatti di portata.



Il sale fiocchi di Cipro

Il sale fiocchi di Cipro è un sale marino in cristalli di forma piramidale, di un bianco luminoso. La sua particolare leggerezza gli permette di sciogliersi immediatamente a contatto con il cibo e, la sua intensa sapidità, ne consente un uso contenuto. Impiegato in cucina su carni e pesce al forno, verdure crude e cotte.



Il sale Blu di Persia grani/fino

Il sale Blu di Persia grani/fino è un salgemma naturale di colore bianco con puntini blu, dovuto alla presenza di silvinite, di gusto estremamente saporito, non persistente al palato, con retrogusto speziato. **Il sale Blu di Persia grani/fino** è utilizzato come un comune sale da tavola su tutte le pietanze.



Flor de Sal d'Algarve

Flor de Sal d'Algarve (Portogallo), denominato la crema del sole, è prodotto con metodi artigianali sin dal tempo degli antichi Romani. Oggi è ancora raccolto manualmente ogni 2/3 settimane, lasciato essiccare naturalmente al sole per 5 giorni e confezionato. Questo sale è caratterizzato dall'apporto di una sapidità delicata e persistente e da una nota croccante a tutti i cibi. Contiene alte quantità di magnesio e potassio.



Sale Kala Namak Indiano Viola

È un sale molto utilizzato nella cucina Indiana ed è particolarmente indicato per la realizzazione di ricette etniche ma anche nelle frittiture, zuppe e persino nelle macedonie di frutta. Originalissimo come aperitivo se servito insieme ad una radice fresca di ginger. Consistenza morbida, vellutata quasi impalpabile.



Sale Guerande alle Alghe

Questo condimento sprigiona un intenso profumo di mare, esaltato dalla presenza di preziose alghe, in piatti di pesce e crostacei, nelle zuppe di pesce e nel courts-bouillons. Al tradizionale sale dell'Atlantico, ricco di Magnesio, è stato aggiunto una particolare miscela di alghe alimentari fresche. Sale alimentare di Guerande. Alghe marine.



Sale Australiano Murray River

Cristalli e/o fiocchi rosa/albicocca con retrogusto particolarmente interessante che lascia intendere, fin dal primo assaggio, l'originalità e la qualità del prodotto. Molto delicato, dalla consistenza croccante, si dissolve rapidamente esaltando il sapore delle pietanze su cui viene messo senza penalizzarne il gusto/sapore dei piatti cucinati. Il sale Australiano Murray River è particolarmente consigliato per tutti gli arrostiti e per tutti quei piatti che richiedono una cottura al forno.



SALE DEI PAPI

Sale alimentare. Sale da cucina. Il sale fiore di Romagna è un sale marino dolce anche chiamato “Sale dei Papi” prodotto, raccolto e lavato, centrifugato e confezionato secondo il metodo tradizionale. Non essiccato artificialmente, mantiene la sua naturale umidità (2%), che è tipica del sale marino non raffinato, consentendo la presenza di tutti gli oligoelementi presenti nell'acqua di mare, come lo iodio, lo zinco, il rame, il manganese, il ferro, il magnesio e il potassio. Da sempre è conosciuto come un sale dolce, non perché abbia una minore capacità salante, ma per una più limitata presenza dei sali amari, come i solfati di magnesio, di calcio, di potassio e il cloruro di magnesio, cioè di quelle sostanze per lo più insolubili, che danno al sale quel retrogusto amarognolo meno gradito al palato.



SALE DI CERVIA

Sale alimentare grosso ottenuto dall'acqua di mare (Cloruro di sodio – NaCl).




Il sale della Salina di Cervia è un sale marino integrale, prodotto, raccolto, lavato centrifugato e confezionato secondo il metodo tradizionale. Non essiccato artificialmente, mantiene la sua naturale umidità (2%), che è tipica del sale marino non raffinato, consentendo la presenza di tutti gli oligoelementi presenti nell'acqua di mare, come lo iodio, lo zinco, il rame, il manganese, il ferro, il magnesio e il potassio. Da sempre è conosciuto come un sale dolce, non perché abbia una minore capacità salante, ma per una più limitata presenza dei sali amari, come i solfati di magnesio, di calcio, di potassio e il cloruro di magnesio, cioè di quelle sostanze per lo più insolubili, che danno al sale quel retrogusto amarognolo meno gradito al palato.



SISTEMI DI CONTROLLO AZIENDALE TEC-AL s.r.l.

<u>PIANO DI AUTOCONTROLLO.</u>	Tec-Al s.r.l. applica il Piano di Autocontrollo secondo il metodo H.A.C.C.P. (Hazard Analysis Critical Control Point) in conformità al Regolamento (CE) 852/2004 e s.m.	
<u>SISTEMA GESTIONE QUALITA'.</u>	Sistema di Gestione per la Qualità certificato ISO 9001 : 2000 per la formulazione, miscelazione, confezionamento e commercializzazione d'ingredienti alimentari. Commercializzazione di materiale per il confezionamento, l'imballaggio ed attrezzature, per aziende alimentari. Certificato n° CERT-15796-2005-AQ-BOL-SINCERT.	AZIENDA CON SISTEMA QUALITÀ CERTIFICATO DA DNV =UNI EN ISO 9001/2000=
<u>ANALISI.</u>	Tec-Al s.r.l. è in grado di fornire al costo e, a richiesta preventiva al momento dell'ordine , analisi chimiche / microbiologiche dettagliate su specifica domanda , del lotto ordinato presso laboratori esterni accreditati SINAL.	

CERTIFICAZIONI DI PRODOTTO TEC-AL s.r.l.

<u>SERVIZIO DI CONTROLLO DEL RISCHIO ALLERGENI E COLORANTI SUDAN.</u>	Servizio di controllo del Rischio Allergeni e Coloranti Sudan, certificato su spezie, erbe aromatiche, additivi, coloranti, aromi ed altri ingredienti alimentari formulati e miscelati, confezionati e commercializzati a marchio Tec - Al s.r.l. con acronimo "SA" e / o identificati in scheda tecnica. Certificato CsQA n° 6002.	
<u>SISTEMA DI RINTRACCIABILITA' AZIENDALE.</u>	Sistema di rintracciabilità certificato UNI EN ISO 22005 : 2008, dalla fase di ricevimento delle materie prime alla fase di consegna del prodotto finito al cliente , su gli ingredienti alimentari e materiali di confezionamento (primario e secondario) utilizzati nelle produzioni Tec - AL s.r.l. (fornitore e lotto), prodotti di confezionamento (fornitore e lotto), cliente destinatario (quantità e lotto). Certificato CsQA n° 6003.	
<u>SISTEMA DI RINTRACCIABILITA' AZIENDALE.</u>	Sistema di rintracciabilità certificato UNI EN ISO 22005 : 2008 su miscele d'ingredienti, materiale di confezionamento ed imballaggio per uso alimentare , dalla fase di formulazione, miscelazione, confezionamento e commercializzazione d'ingredienti alimentari. Commercializzazione di materiale per il confezionamento, l'imballaggio ed attrezzature, per aziende alimentari. Certificato n° CERT-348-2005-PC-BOL-SINCERT.	



INGREDIENTI ALIMENTARI - SALE - SPEZIE - ERBE AROMATICHE - AROMI -
 ADDITIVI CHIMICI - MISCELE BILANCIATE DI INGREDIENTI E ADDITIVI - MISCELE
 PERSONALIZZATE DI INGREDIENTI E ADDITIVI - PANE DISIDRATATO - IMPANATORI
 - BUDELLA - SPAGHI - RETI - CORDE - BUSTE PER IL CONFEZIONAMENTO - SACCHI
 E FOGLI IN POLIETILENE - SIGILLI LITOGRAFATI IN PVC E IN ALLUMINIO -
 CELLE FRIGORIFERE, DI ASCIUGATURA E STAGIONATURA SALUMI - CONSULENZA
 TECNICA APPLICATIVA.