

IN DISTRIBUZIONE NEL MERCATO “ESSENZIALE”, IL NUOVO SALE CON IL 50% IN MENO DI SODIO

Già disponibile in diverse catene di supermercati - Contiene sali minerali -

Un prodotto innovativo e naturale che si pone come alternativa al sale comune

(Milano, 14 settembre 2015) - E' già presente sugli scaffali di diverse catene di supermercati il nuovo sale innovativo che contiene il 50% in meno di sodio rispetto al sale comune. Si chiama “Gemma di mare Essenziale”, prodotto da Compagnia Italiana Sali, e la sua presenza sul mercato andrà a pieno regime alla fine del 2015. E' un prodotto totalmente naturale che contiene una miscela di sali minerali marini: magnesio, potassio e calcio.

Rispetto al sale comune, che è costituito per il 99% di cloruro di sodio (sodio 39%), “Gemma di mare Essenziale” contiene il 50% di sodio in meno e quantità significative di magnesio, potassio e calcio.

In campo nutrizionale, “Essenziale” rappresenta una novità assoluta perché può essere utilizzato sia nella nutrizione normale, come alternativa naturale al sale comune, sia nella nutrizione clinica, cioè da persone affette da patologie come ipertensione e cardiopatie. E rappresenta anche un'alternativa al sale iposodico, da tempo in commercio, che è ottenuto tramite una preparazione farmaceutica degli ingredienti e viene percepito come un sale medicinale, “trattato” e dal sapore amarognolo.

*“Questo nuovo sale sta già incontrando il favore dei consumatori - riferisce **Nicola Ciscato, Direttore vendite Gdo di Compagnia Italiana Sali** - anche se la distribuzione sul mercato è partita da poco. Lo abbiamo presentato alla fiera “TuttoFood” di Milano e ad Expo 2015 nel padiglione Federalimentare “Cibus è Italia”. “Gemma di mare Essenziale” riunisce in sé gusto, natura e salute, declinati in un'innovazione di prodotto pensata come soluzione alternativa al sale oggi in commercio, nella prospettiva di un consumo salutare e responsabile. Fondamentale è la presenza di magnesio, potassio e calcio, tre oligoelementi conferitori di sapidità dai quali l'organismo umano trae notevoli benefici”.*

Frutto di una ricerca durata quattro anni, “Essenziale” ha richiesto metodi di raccolta e cristallizzazione innovativi per ottenere i diversi minerali che lo compongono.

Tutto parte dalla naturale evaporazione dell'acqua marina all'interno delle saline: calcio, potassio e magnesio si depositano sul fondo e, quando i cristalli affiorano in superficie, vengono raccolti ed essiccati al sole. Questi tre elementi costituiscono circa il 6,2% del peso corporeo di un essere umano, sono detti anche “elementi essenziali” perché fondamentali per la crescita e lo sviluppo di vari tessuti e organi e devono necessariamente essere introdotti tramite l'alimentazione.

Il sale è un elemento fondamentale per la vita e, oltre ad essere uno degli ingredienti principali della dieta mediterranea, contiene il sodio, che gioca un ruolo indispensabile in vari processi fisiologici. Tuttavia, un consumo eccessivo di sodio può risultare nocivo. “Gemma di mare Essenziale” è il giusto compromesso per chi vuole o deve diminuire il consumo di sodio a tavola, ma non vuole dire di no al piacere del gusto.

“Gemma di mare Essenziale” è distribuito nello spargitore da 200 grammi (totalmente riciclabile). In allegato la scheda e la fotografia del prodotto.

Chi è Compagnia Italiana Sali CIS

Compagnia Italiana Sali (CIS) è la compagnia leader in Italia nella produzione di sale marino pregiato e totalmente naturale con il marchio “Gemma di mare”. Oltre a quello alimentare, Compagnia Italiana Sali fornisce i suoi prodotti a diversi settori industriali: chimico, tessile, disgelo stradale, trattamento e addolcimento acque e altri ancora. Dal 1981, Compagnia Italiana Sali fa parte del Gruppo Salins, il più grande produttore europeo di sale. Sede Amministrativa e Commerciale: V.le Milanofiori - Strada 4, Palazzo Q5 - 20089 Rozzano (Mi). A Porto Viro (Rovigo) CIS dispone di uno stabilimento da 60.000 mq di cui 11.000 coperti, dove operano 45 addetti. Qui il cloruro di sodio arriva via mare dalle saline del Gruppo. Con 240 mila tonnellate di sale prodotte in Italia, il fatturato è di 32 milioni di euro. Per informazioni: <http://www.compagniaitalianasali.it/>