

SALAI SON



Issu d'une innovation technologique, le sel de Bayonne pour salaison provient du broyage de « perles de sel », produites selon un procédé exclusif.

Il s'apparente aux anciens sels de poêle :

le « tranchant » des grains permet un salage en profondeur des jambons.

Sa dureté exceptionnelle est un atout majeur de cette qualité de sel.

Le jambon de Bayonne

bénéficiant d'une IGP (Indication Géographique Protégée), dans sa gamme salaison, esco france

propose un sel spécifique

conforme au cahier des charges de sa fabrication.



Sac 10 kg

- palette 960 kg
- 10 kg x 96 sacs
- gencod sac 3252378000428
- gencod palette 3252378002927

Sac 25 kg

- palette 1000 kg
- 25 kg x 40 sacs
- gencod sac 3032501209726
- gencod palette 3252378002934

Sel de Bayonne conforme IGP jambon de Bayonne

Sac de 25 kg

- 25 kg x 40 sacs
- palette 1000 kg
- gencod sac 3252378000572
- gencod palette 3252378000589

Les fiches techniques et de conditionnement (ou palettisation) sont disponibles sur demande