



Sal Vacuum Centrifugada en saco de polietileno.

La sal vacuum centrifugada “Disal” es un producto de gran pureza y uniformidad, obtenida por la evaporación al vacío a partir de una salmuera purificada. Este tipo de sal, por su tratamiento especial, ofrece un grano fino, blanco, suelto, soluble en agua y con sabor salino franco.

Sus usos más comunes son panificadoras.



Granulometría: 90% comprendido entre 0 - 0,8 mm.

Presentación	Dimensiones (mm)			Peso (Kg)		Uds. de Venta	Agrupaciones
	Largo	Ancho	Alto	Bruto	Neto		
Palet retractilado	1.200	800	1.100	1.030	1.000	40	40 sacos
Fardo	-	-	-	-	-	-	-
Ud. de Venta	560	390	125	25,075	25,000	1	Saco de 25 Kg

Observaciones	Palet Incluido
---------------	----------------