



Sal Vacuum T-1 en salero de PVC.

La sal vacuum refinada 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 sazonar los alimentos en su mesa y cocina.

Presentación	Dimensiones (mm)			Peso (Kg)		Uds. de Venta	Agrupaciones
	Largo	Ancho	Alto	Bruto	Neto		
Palet retractilado	1.200	800	1.100	515	420	2.100	84 cajas
Caja	260	260	130	5,825	5,000	25	25 saleros
Ud. de Venta	60	60	120	0,225	0,200	1	Salero de 200 g.

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