

# Sustitutos de la sal



## VIRGINIA DARE™

Los sustitutos de la sal contienen cloruro de potasio, ya sea solo o mezclado con la sal normal (cloruro de sodio). A veces se denominan "lite" o sal baja en sodio, y suelen promocionarse como una forma de reducir el sodio. Sustituye el Cloruro de Sodio (sal) uno a uno o en el porcentaje que quiera

### Industria en la que aplica



Snacks



Panadería y galletería



Alimentos secos procesados



Sopas, Pastas y Fideos



Salsas, aderezos y condimentos



Embutidos

### Características

- ✓ El uso es para disminuir el Sodio o eliminarlo completamente.
- ✓ Es un "sustituto" y no un "reemplazo" ya que la molécula de cloruro siempre está presente en la mezcla, simplemente se está substituyendo el Potasio por el Sodio.
- ✓ Ayuda a tratar los bajos niveles de potasio en la sangre, el potasio extra que aportan estos productos suele ser bueno.
- ✓ El potasio es un electrolito esencial.
- ✓ No esta asociado al desarrollo de hipertensión arterial.
- ✓ Puede usarse en menores cantidades que el cloruro de sodio para lograr un perfil salado

### Certificaciones

