

**SAI - SALI ALIMENTARI
E INDUSTRIALI s.r.l.**





LA SAI SALI S.R.L.

La SAI Sali s.r.l. è una moderna azienda industriale che raccoglie l'esperienza di tre generazioni di una famiglia di raffinatori di sale marino.

Grazie alle sue moderne linee di produzione dotate di macchinari tecnologicamente all'avanguardia, mantenendo inalterato il prodotto naturale, ottiene ed offre ai propri clienti ottimo sale marino per qualità e rendimento.

Il prodotto viene confezionato in molteplici ed innovative confezioni ed imballaggi, come richiesto dal continuo evolversi delle esigenze dei consumatori e della Distribuzione moderna.



LA PRODUZIONE

La SAI lavora un prodotto che è un miracolo della natura: il sale marino.

L'acqua del Mare Adriatico viene prelevata da potenti idrovore e immessa prima nelle vasche salanti, dove, sotto i raggi del sole e con l'azione del vento, evapora e raggiunge gradualmente una temperatura ed un grado di saturazione salina sempre più elevati, sino a quanto tra 25.5 e 30° Baumé (indice di saturazione-concentrazione salina) si deposita il cloruro di sodio.

L'acqua residua viene tolta e dal fondo dei bacini si raccoglie il sale marino. Da 1 metro cubo d'acqua di mare si ricavano 27 kg di sale. Il sale è poi ammassato in grandi cumuli che sembrano bianche montagne innevate, da cui viene prelevato per le successive lavorazioni. A seconda dell'utilizzo, il sale viene quindi lavato, centrifugato, essiccato, macinato, vagliato, arricchito di iodio e di antiagglomerante per la vendita.



CENNI STORICI

La SAI - Sali Alimentari e Industriali srl ha sede in Margherita di Savoia (Foggia), dove è situata una delle Saline più grandi d'Europa, conosciuta sin dal III Secolo a.C.

Sotto l'Impero Romano la città, che si chiamava allora Salinis, era dotata di un porto da cui esportava il sale in tutto il bacino del Mediterraneo e in Oriente.

Nel 1879 la Regina d'Italia visitò la città che assunse in suo onore l'attuale denominazione di Margherita di Savoia.

Un importante contributo alla sistemazione idraulica della salina fu dato prima, nel 1754, dall'architetto, ingegnere e pittore Luigi Vanvitelli e poi, due secoli dopo, nel 1930, da un'altro grande architetto: Pier Luigi Nervi.



AMBIENTE

La salina è un'immensa distesa d'acqua di 4000 ettari che si colora di rosso durante la stagione estiva per la presenza della "artemia salinis" un microrganismo formatosi durante la lenta precipitazione del sale.

Il territorio della salina è una riserva naturale dello Stato dichiarata Zona Umida di Interesse Internazionale.

Importante dal punto di vista faunistico, si trova sul percorso di migrazione degli uccelli dall'Africa al Nord Europa e ospita il Fenicottero rosa, l'Airone, la Gru, il Cigno reale, il Cavaliere d'Italia e molte specie rarissime di uccelli acquatici.



I PRODOTTI PER L'USO DOMESTICO

Il sale marino

Prodotto in modo naturale dal lavoro coniugato del sole, del vento e del mare, selezionato con cura e lavorato con tecniche modernissime, è un ingrediente naturale importante per l'alimentazione che apporta sostanze minerali utili all'organismo e rende il gusto dei cibi ricco e intenso.

Il sale marino iodato

Il sale marino viene arricchito di iodio in modo da prevenire e combatterne la carenza nell'organismo, causa ad esempio di disfunzioni della tiroide. Favorisce la crescita e lo sviluppo del cervello, consente alla tiroide la normale secrezione degli ormoni.

Il sale integrale

Si tratta di sale parzialmente lavato e non essiccato che mantiene intatti numerosi oligoelementi. Interessa, in modo particolare, un pubblico salutista, attento alla genuinità e alla qualità della propria alimentazione.

Il sale per lavastoviglie

Cloruro di sodio specifico, la sua azione è totalmente purificante sulle resine dei depuratori. Evita la formazione di incrostazioni nei punti attivi delle lavastoviglie. Facilita l'azione dei detersivi aumentandone il potere lavante e brillantante. Assicura l'aumento della durata delle lavastoviglie ed un evidente risparmio energetico.

I PRODOTTI PER LE INDUSTRIE E LE COLLETTIVITA'

Il sale marino alimentare essiccato a 220°

Usi: Mense - Panificazione - Formaggi - Mozzarelle - Salumi.

Utilizzatori: Panifici - Salumifici - Grossisti alimentari - Enti - Comunità - Caseifici - Industrie alimentari.

Il sale marino alimentare lavato

Usi: Salamoie e salature a secco di prodotti alimentari - Depurazione acque.

Utilizzatori: Industrie conserviere - Caseifici - Prosciuttifici - Industrie ittiche - Impianti depurazione acque - Comunità.

Il sale marino per uso industriale

Usi: Salagione e concia delle pelli - Disgelo stradale - Depurazione acque.

Utilizzatori: Concerie - Tintorie - A.N.A.S. - Province - Comuni - Enti - Ospedali - Consorzi agrari.

Il cloruro di sodio per alimentazione zootecnica

Usi: Alimentazione zootecnica.

Utilizzatori: Mangimifici - Aziende agricole - Consorzi agrari - Rivenditori di concimi e prodotti per l'agricoltura.

Pastiglioni di sale per addolcitori d'acqua

Usi: Addolcitori d'acqua e industriali.

Facilita lo scambio ionico delle resine degli addolcitori, eliminando il calcare dall'acqua ed aumentando la durata degli apparecchi domestici e degli impianti di depurazione.

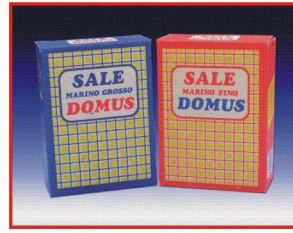
Utilizzatori: Ristoranti - Alberghi - Ospedali - Comunità - Piscine - Industrie.



Gli astucci



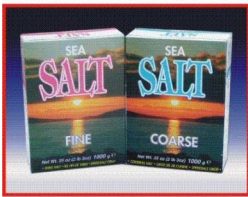
Alba



Domus



Oceano



Alba USA



Bussola



Surf



Oblò

Sale marino alimentare fino/grosso - 500/1000 g.

Disponibile con diversi marchi (vedere foto) ed in spargisale (vedere gli spargisale)

Il sale marino iodato



Domus Iodio

Surf Iodio

Sale marino alimentare iodato fino/grosso - 500/1000 g.

Disponibile con diversi marchi (vedere foto) ed in spargisale (vedere gli spargisale)

Imballaggio		
Astuccio cartone	500 g	1000 g
Fardello T.R.	12 x 500 g	12 x 1000 g
Pallet	154 pc. x 6 Kg = 924 Kg	77 pc. x 12 Kg = 924 Kg

Gli spargisale



spargisale marino
fino/grosso
g. 125 - 250 - 500 - 750



spargisale marino iodato
fino/grosso
g. 125 - 250 - 500 - 750



spargisale marino integrale
fino/grosso
g. 125 - 250 - 500 - 750

Imballaggio				
Spargisale	125 g	250 g	500 g	750 g
Vassoio T.R.	24 x 125 g	24 x 250 g	12 x 500 g	12 x 750 g
Pallet	108 T.R. x 24 pc. = 2592 pc.		108 T.R. x 12 pc. = 1296 pc.	

Sale per lavastoviglie



Issimo



Piatti

Sale per lavastoviglie Kg. 1-2 disponibile con i marchi "Issimo" e "Piatti".

Imballaggio		
Astuccio cartone	1 Kg	2 Kg
Fardello T.R.	12 x 1 Kg	6 x 2 Kg
Pallet	77 pc. x 12 Kg = 924 Kg	60 pc. x 12 Kg = 720 Kg

Sale in buste 250/500/1000 g.



Sale marino alimentare e sale marino alimentare iodato
fino/grosso 250/500/1000 g

Imballaggio			
Buste in plastica	250 g	500 g	1000 g
Scatole cartone	48x250 g=12 Kg	24x500 g=12 Kg	12x1000 g=12 Kg
Pallet	77x12 Kg=924 Kg	77x12 Kg=924 Kg	77x12 Kg=924 Kg

Bustine monodose 1 g.



Imballaggio	
Bustine di sale	1 g
Scatole di cartone	2500 x 1 g = 2,5 Kg
Pallet	60 x 2,5 Kg = 150 Kg

I secchi



Secchio sale marino alimentare essiccato a 220°C
fino/medio/grosso - 5 Kg. - 15 Kg.

Imballaggio		
Secchio di polipropilene	5 Kg	15 Kg
Pallet	198 x 5 Kg = 990 Kg	66 x 15 Kg = 990 Kg

Pastiglioni per addolcitori d'acqua



ebollizione



standard

Pastiglioni di sale per addolcitori d'acqua Kg. 10 - 25.

Imballaggio		
Sacco di polietilene	10 Kg	25 Kg
Pallet	96 x 10 Kg = 960 Kg	42 x 25 Kg = 1050 Kg

Sale alimentare essiccato



Sale marino alimentare essiccato a 220° C
fino/medio/grosso - Kg. 10 - 25 - 50.

Imballaggio			
Sacco di polietilene	10 Kg	25 Kg	50 Kg
Pallet	96x10 Kg=960 Kg	50x25 Kg=1250 Kg	27x50 Kg=1350 Kg

Sale alimentare lavato



Sale marino alimentare lavato
fino/medio/grosso - Kg. 10 - 25 - 50.

Imballaggio			
Sacco di polietilene	10 Kg	25 Kg	50 Kg
Pallet	96x10 Kg=960 Kg	50x25 Kg=1250 Kg	27x50 Kg=1350 Kg

Sale marino per uso industriale



Sale marino per uso industriale
grosso/macinato Kg. 25 - 50

Imballaggio		
Sacco di polietilene	25 Kg	50 Kg
Pallet	50 x 25 Kg = 1250 Kg	27 x 50 Kg = 1350 Kg

Cloruro di sodio



Cloruro di sodio per alimentazione zootecnica
medio/grosso/velo - Kg. 25 - 50

Imballaggio		
Sacco di polietilene	25 Kg	50 Kg
Pallet	50 x 25 Kg = 1250 Kg	27 x 50 Kg = 1350 Kg

Sale di ebollizione



Sale di ebollizione alimentare fino essicato a 220°C
Kg. 10 - 25 - 50.

Imballaggio			
Sacco di polietilene	10 Kg	25 Kg	50 Kg
Pallet	96x10 Kg=960 Kg	50x25 Kg=1250 Kg	27x50 Kg=1350 Kg

Big bag 1 t.



Sale marino - Sale di ebollizione - Salgemma.

Blocchi di sale per zootecnia

Cloruro di sodio per alimentazione zootecnica Kg. 10



Standard

COMPOSIZIONE ANALITICA			
Sodio (Na)	36,99%	Manganese (Mn)	0 mg/kg
Calcio (Ca)	0,08%	Zinco (Zn)	0 mg/kg
Fosforo (P)	0,00%	Ferro (Fe)	0 mg/kg
Magnesio (Mb)	0,09%	Rame (Cu)	0 mg/kg
Zolfo (S)	0,00%	Cobalto (Co)	0 mg/kg
Ceneri insolubili	3%	Selenio	0 mg/kg



Complesso

COMPOSIZIONE ANALITICA			
Sodio (Na)	39,97%	Manganese (Mn)	70 mg/kg
Calcio (Ca)	0,08%	Zinco (Zn)	40 mg/kg
Fosforo (P)	0,00%	Ferro (Fe)	40 mg/kg
Magnesio (Mb)	0,09%	Rame (Cu)	50 mg/kg
Zolfo (S)	0,00%	Cobalto (Co)	30 mg/kg
Ceneri insolubili	3%	Selenio	8 mg/kg

Settori di applicazione

Vaccino

Bovino

Equino

Ovino

Caprino

Imballaggio

Blocco di sale	10 Kg
Scatola cartone	2 x 10 Kg = 20 Kg
Pallet	48 x 20 Kg = 960 Kg



SAI - Sali Alimentari e Industriali s.r.l.

Zona Torretta - 71044 Margherita di Savoia (Fg) - Italy - C.P. 93
Tel. +39 0883 654677 (4 Linee PBX) - Fax +39 0883 657291
E-mail: saisali@saisali.it - <http://www.saisali.it>