Combinado de Sales Minerales

Winbi®

LÍNEA INDUSTRIAL

Agua de mar
al instante

Sabor y Salud
EN UN SOLO GESTO

+ SOBRE NOSOTROS

A lo largo de la historia el ser humano ha usado el agua de mar para terapias y tratamientos de diferentes enfermedades, pero ha sido en la última década cuando la ciencia ha comenzado a estudiar los efectos beneficiosos del consumo de agua de mar, encontrándose evidencias científicas muy prometedoras y de un enorme interés para la Salud Pública.

Con este producto se pretende ofrecer una opción económica y de gran calidad para que el usuario disfrute de los beneficios del agua de mar.

7 IONES · ALTA HIDRATACIÓN · KCal LOW CALORIE · +Mg ALTO CONTENIDO DE MAGNESIO

OLVÍDESE DE LA SAL COMÚN

¿Qué es Winbi?

Agua de mar
al instante

Winbi Agua de Mar al instante es un compuesto de sales minerales que al diluirlas en agua potable obtenemos un equivalente al agua de mar.

Aporta una amplia gama de minerales en perfecto equilibrio y en la mejor forma posible para una fácil y completa asimilación por nuestro organismo.

Estamos, por tanto, ante un producto que nos lleva a una nueva categoría de alimentos donde están presentes, prácticamente, todos los minerales y oligoelementos.

PARA INDUSTRIA SUS POSIBILIDADES SON INFINITAS:

RECUPERAR PESCADOS · PLATOS PREPARADOS · FRITURA DE PATATAS · CONSERVAS

MINISTERIO
DE ECONOMÍA
Y COMPETITIVIDAD

CSIC
CONSEJO SUPERIOR DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS

D. **Francisco Tomás San Nicolás López**, Responsable Técnico del Laboratorio del CEBAS-CSIC (Nº Autorización A/065 del Registro de Laboratorios de Salud Pública y Agroalimentario)

CERTIFICA :

Que el día 1 de Diciembre se recibieron 9 muestras en estado líquido para su correspondiente análisis. Las técnicas y metodología empleadas en dicho análisis se detallan a continuación.

-***Análisis Físico-Químico***:

. Medidor de sobremesa PC 2700 XS EUTECH INSTRUMENTS (C.E y pH).

. Turbidímetro D-110/D-110P DINKO INSTRUMENTS (Turbidez).

La Conductividad Eléctrica (C.E) se determina mediante electrometría con un electrodo conductimétrico, expresándose el resultado en decisiemens m-1 (dS m-1). El pH de las muestras se determina mediante electrometría de electrodo selectivo (pHmetro) y la turbidez mediante la técnica de nefelometría expresando el resultado en unidades de turbidez nefelométricas (UTN).

-***Análisis Catiónico y Aniónico:***

Las muestras líquidas se ponen en los viales de medida y a continuación se analizan en el equipo de ICP-OES que posee el Servicio de Ionómica. Los aniones se analizan por Cromatografía Iónica (Metrohm, Switzerland), que es una variante de la cromatografía liquida de alta presión (HPLC). Los cationes se determinan mediante la técnica ICP (ICP-ICAP 6500 DUO Thermo, England).

IDUQC Laboratorios ALMABE
C.IF. B73792103
Parque Científico de Murcia. Edificio R, Planta 2ª
30100 ESPINARDO (MURCIA) ESPAÑA
Geo localización: https://goo.gl/maps/vyrSCK5vDBT2
TEL.: +34 968 277 840
www.iduqc.com - laboratorios@iduqc.es
Autorizado AGEMED: 11302 LC

COMPARATIVA ANALITICAS AGUA DE MAR

		CERTIFICADO CSIC 30-1-2017						BIBLIOGRAFÍA				
		M4	M5	M6	M7	M8	M9	Agua Oceanica			Legislacion (3)	
	ELEMENTO	Winbi Actual	Agua Mineral	Agua Mar Embotellada de mercado Marca 1	Agua Mar Embotellada de mercado Marca 2	Agua Mar Embotellada de mercado Marca 3	Agua Mar Embotellada de mercado Marca 4	min (1)	MAX (1)	(2)	LIMITE	INDICADO
ANÁLISIS ANIÓNICO (mg/L)	F- (Fluoruros)	13,59	11,67	14,76	14,76	16,54	17,36			13,00	1,5	
	Cl- (Cloruros)	19248	45,6	42232	20280	23464	27629			19400		250
	Br- (Bromuros)	0,91	0,13	0,43	0,34	0,23	0,24			67,3		
	SO4 2- (Sulfatos)	1551,6	34,6	3877,6	1841,3	1685,2	1657,2			2712		250
ANÁLISIS CATIÓNICO (mg/L)	Al (Aluminio)	0,14	0,04	0,09	0,11	0,09	0,1			0,001		0,2
	Ba (Bario)	0,03	0,03	0,01				0,006		0,0210	1,0	
	B (Boro)	0,22	0,03	3,36	3,14	3,16	0,02	0,7	4,9	4,45	1,0	
	Ca (Calcio)	670,7	86,56	308,7	292,5	289,7	304,6			411		
	K (Potasio)	389,9	3,32	463,2	419	431,6	461,6			392		
	Li (Litio)	0,03		0,24	0,23	0,22	0,24			0,17		
	Mg (Magnesio)	1071	24,54	1349	1360	1301	1435			1290		
	Mn (Manganeso)	4,04	0,17	5,02	4,72	4,75	5,11	0,0007	0,0108	0,0004	0,5	
	Mo (Molibdeno)			0,01	0,01	0,01	0,01			0,01		
	Na (Sodio)	9080	33,9	11620	11670	11150	12170			10800		200
	Rb (Rubidio)	0,04		0,3	0,27	0,27	0,31			0,12		
	S (Azufre)	588,3	16,07	844,8	761,5	779,6	836,8			904		
	Sr (Estroncio)	1,35	0,5	7,49	7,07	6,83	7,24			8,1		
	Tl (Talio)	4,53	0,16	5,56	5,42	5,41	5,68					
	Zn (Zinc)				0,02	0,23				0,005		
ANÁLISIS FISICO-QUIMICO	C.E (dS/m)	46,64	0,706	55,72	52,69	52,51	55,93					
	pH	7,27	7,83	7,63	5,68	7,85	7,93					
	Turbidez (NTU)	0,73	0,01	0,01	10,26	0,03	0,18					1

(1) EFSA Journal 2012;10(3):2613 (Table 1: Concentrations of chemicals in seawater (promedio))
(2) Karl K Turekian: Oceans. 1968. PrenticeHall
(3) RD 1798/2010, RD 1799/2010 (Aguas envasadas uso humano)

Comentarios:

Visto el Informe emitido por el CSIC con fecha 30/1/2017 con los resultados analíticos obtenidos de las nueve muestras remitidas con fecha 1/12/2016 a dicho Organismo por parte de la empresa Mixalt laboratorios, a continuacion se detallan las aclaraciones necesarias para su interpretacion y los comentarios mas relevantes derivados de los mismos.

Identificacion de la muestras recopiladas por la empresa Mixal Laboratorios sometidas a análisis :

Las muestras M1 a M3 son diluciones preparadas por Mixalt de formulaciones históricas del combinado de sales minerales Winbi

La muestra M4 es la dilución preparada por Mixalt laboratorios del combinado actual de sales minerales Winbi

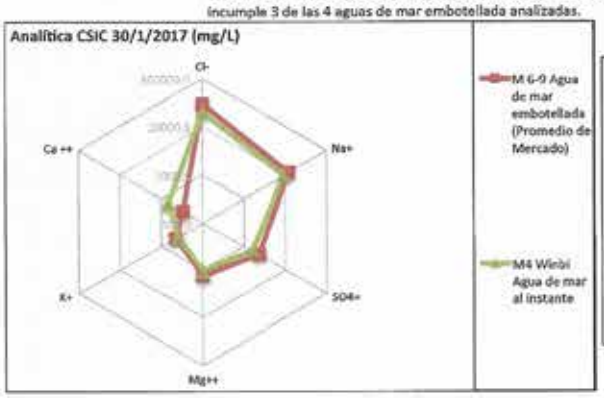
La muestra M5 es agua mineral comercial con la que se diluye el combinado de sales minerales Winbi siguiendo las intrucciones del producto para obtener Winbi agua de mar al instante

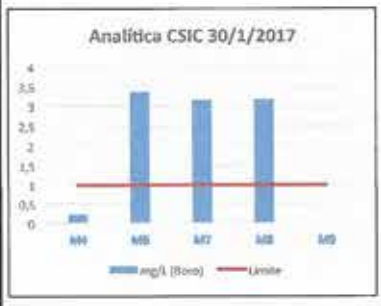
Las muestras M6 a M9 corresponden a diferentes marcas de agua de mar embotellada disponibles actualmente en el mercado

En lo que se refiere a los iones mayoritarios (Cloruros, Sulfatos, Calcio, Magnesio, Potasio y Sodio) la muestra M4 y las embotelladas de mercado obtienen **resultdos compatibles con la composicion tipica del agua del mar** descrita en la bibliografia.

En comparacion al promedio de aguas de mar embotelladas de mercado , el agua de mar al instante Winbi presenta:

* Una menor cantidad de Cloruros y Sodio
* Una cantidad de BORO muy inferior y dentro de los limites marcados por la legislacion de referencia que incumple 3 de las 4 aguas de mar embotellada analizadas.





Miguel Martinez Blanco
Director Técnico
Colegiado Químico 335 MU

31/1/17

INFORME DE RESULTADOS

DESARROLLO DE PAN BAJO EN SODIO SUSTITUYENDO LA SAL COMÚN POR UN COMBINADO DE SALES:

El pan es un alimento básico y relativamente barato que forma parte de la dieta de gran parte de la población. En su fabricación, la sal participa en importantes cambios reológicos, tecnológicos y sensoriales, que llevan a un mejor procesamiento y a una mayor calidad del producto final. Así, no sólo se utiliza porque otorga en sí misma el sabor salado, sino también porque optimiza el sabor de la masa, disminuye la actividad de la levadura reduciendo la producción de gas, controla la microflora de la masa limitando la actividad de microorganismos, inhibe la acción de proteínas proteolíticas reforzando el gluten, o tiene incidencia determinante en el aroma final del pan, entre otros factores.

Si bien una menor utilización de la sal en fabricación del pan resultaría beneficiosa para la población, para la industria representa un gran desafío porque puede originar cambios importantes en la fabricación y aceptación del mismo.

En este sentido, existen estudios que han indicado buenos resultados de aceptabilidad del sabor del pan con disminuciones paulatinas de la sal en su fabricación, aunque aún no existe un consenso sobre un "limite de seguridad" de concentración de sal en el pan en la cual no se vea afectada la aceptabilidad de éste. Además, también se están utilizando sustitutivos del sodio para lograr una calidad y sabor similar a la del pan “normal”.

Entre estos sustitutivos se encuentra Winbi®, un combinado elaborado a partir de la formula marina de sales minerales, con un contenido reducido de sodio.

En este trabajo se pretende estudiar el efecto que tiene la utilización de este combinado de sales en sustitución de la sal normal, sobre las características composicionales y sensoriales del pan, determinando su aceptabilidad en los consumidores.

OBJETIVOS:

El objetivo de este trabajo es desarrollar una fórmula de elaboración de pan bajo en sodio (Na+) sustituyendo la sal común por un combinado de sales.

Para ello se llevan a cabo los siguientes **objetivos específicos**:

-Establecer los parámetros del proceso de elaboración del pan sustituyendo el cloruro sódico por el combinado de sales.

Tal y como se puede observar en la Figura 10, la muestra correspondiente al pan Winbi 2 presentó los mejores valores de los atributos de masticabilidad, salado y olor en comparación con las demás muestras; siendo también la más valorada al comparar de manera general las puntuaciones obtenidas con todos los atributos para cada tipo de pan.

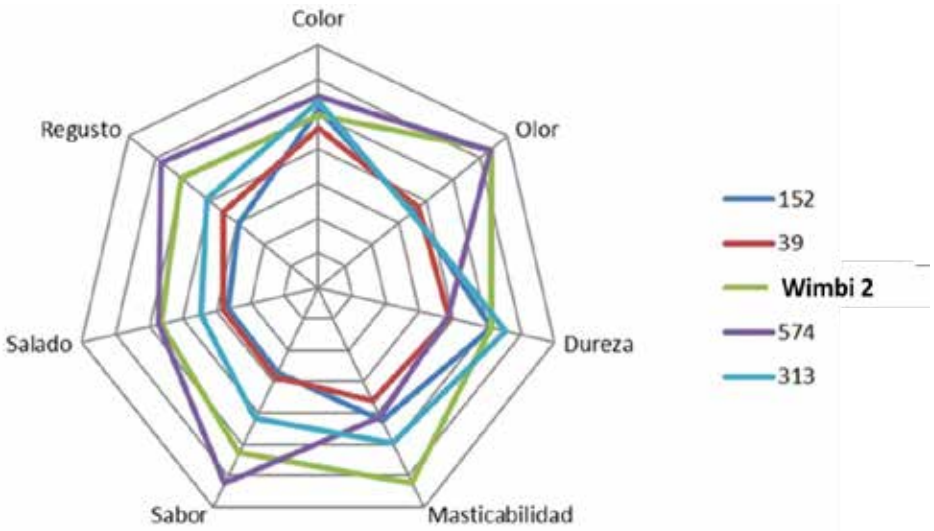


Figura 10. Análisis sensorial de consumidores de los panes comerciales sin sal y el bajo en sodio.

Estos resultados determinan, de manera preliminar, la posibilidad de utilizar este combinado de sales para elaborar un pan que presenta una cantidad reducida en sodio y que es aceptable para el consumidor.

Aunque queda a expensas de la realización de otros estudios para determinar los parámetros físico-químicos directos (humedad), e indirectos (cenizas, proteínas y grasa), y la cantidad de sodio, de todos los tipos de panes. Así como estudios sensoriales de análisis de preferencia de consumidores, análisis de textura instrumental, y estudios comparativos entre ellos.

ANTCEDENTES:

Según las declaraciones nutricionales autorizadas y las condiciones de uso fijadas en el anexo del Reglamento CE 1924/2006 y 116/210 :

CONTENIDO REDUCIDO DE [NOMBRE DEL NUTRIENTE]

Solamente podrá declararse que se ha reducido el contenido de uno o más nutrientes, así como efectuarse cualquier otra declaración que pueda tener el mismo significado para el consumidor, si la reducción del contenido es de, como mínimo, el 30 % en comparación con un producto similar, excepto para micronutrientes, en los que será admisible una diferencia del 10 % en los valores de referencia establecidos en la Directiva 90/496/CEE del Consejo, así como para el sodio, o el valor equivalente para la sal, en que será admisible una diferencia del 25 %.

OBJETIVO:

1. Determinar la pertinencia del uso en el etiquetado del producto Winbi (F2005) de tal declaración nutricional.

CONSIDERACIÓN:

COMPARATIVA DE CONCENTRACIÓN DE **SODIO** EN 1 LITRO DE AGUA ENTRE SAL COMÚN Y WINBI Agua del Mar al Instante				
Composición:		Diluciones:		
SAL COMÚN		ml de Agua	gr de Sal Común	Resultados
Contenido de Cloruro Sódico	99,90%	1000	40	
Aporte de Sodio	39,28%			
		gr de sodio		15,71
WINBI - Agua de Mar al instante.		ml de Agua	gr de Winbi	Resultados
Contenido de Cloruro Sodico	74,00%	1000	40	
Aporte de Sodio	29,09%			
		gr de sodio		11,64
% Reduccion de sodio:				
-25,93%				

Firmado: D. Miguel Martínez.
Director Técnico
Químico Colegiado: 355- MU
26 - 01 - 2017

IDUQC Laboratorios ALMABE
C.IF. B73792103
Parque Científico de Murcia. Edificio R, Planta 2ª
30100 ESPINARDO (MURCIA) ESPAÑA
Geo localización: https://goo.gl/maps/vyrSCK5vDBT2
TEL.: +34 968 277 840 MOV..: +34 630 740 414
www.iduqc.com - laboratorios@iduqc.es
Autorizado AGEMED: 11302 LC

Informe

Cliente:	MIXALT LABORATORIOS S.L. Camino de los Almendros, 28 El Palmar - 30120, Murcia	CIF: B73828725
Proyecto:	*Estudio de estabilidad al almacenamiento a - **80ºC** de combinado de sales WINBI*	MX 17096
Interlocutor:	Constantino Valcarcel - Res al t *Director General* Antonio Ochoa *Director Comercial*	Tel:(+34) 968886260

Fecha: 12/07 /201 7

ANTECEDENTES:

Con fecha 1/6/2017, se recibe en el laboratorio como muestra de referencia un saco de Aluminio con 10 Kg de combinado de sales minerales Winbi Formula F2006 lote : MSA10001/17 proveniente del almacén de Mixalt.

OBJETIVO:

Se ha podido comprobar que si el proceso de descongelación de pescados y mariscos para su posterior cocinado, se realiza utilizando el combinado de sales minerales Winbi según las instrucciones recomendadas, mejora significativamente la textura y sabor de los alimentos asi procesados.

Con el fin de facilitar el uso del combinado de sales minerales Winbi en este proceso, se pretende introducir en el momento de la congelación de los alimentos un envase con la dosis necesaria de WINBI a utilizar en la posterior descongelación que los acompañe en toda la cadena de frio .

Para ello se hace necesario observar la evolución de las características físico-quimicas y organolépticas de WINBI en tales condiciones de almacenamiento.

MEDTODOLOGIA:

Comprobación periódica de las características organolépticas y físico-químicas del combinado de sales minerales WINBI tras ser sometido durante un 15 días a condiciones de almacenamiento estándar a 20 ºC y posteriormente durante 1 mes a condiciones de almacenamiento a temperatura de -80ºC

CONCLUSIONES:

Durante el periodo de ensayo se ha registrado la evolución de las muestras en las condiciones de almacenamiento, obteniéndose los resultados reflehados en la tabla siguiente:

	COLOR	*HOMOGENEIDAD*	*APELMAZAMIENTO*	*ASPECTO GENERAL*
1S 20ºC	OK	SI	NO	OK
2S 20ºC	OK	SI	NO	OK
3S -80ºC	OK	SI	NO	OK
4S -80ºC	OK	SI	NO	OK
5S -80ºC	OK	SI	NO	OK
6S -80ºC	OK	SI	NO	OK

A la vista de los resultados, se puede concluir que el combinado de sales minerales WINBI estudiado es estable al almacenamiento en condiciones de congelación de -80ºC y es apto para acompañar a los alimentos congelados en toda la cadena de frio hasta el momento de su procesamiento para descongelación y cocinado.

Aprobado por :

D. Miguel Martínez Blanco.
Químico Colegiado Nº 335 MU/11.196 E
Director Técnico IDUQC Laboratorios

+ UTILIDADES

Winbi, Agua de Mar al instante tiene una gran cantidad de utilidades en los distintos ámbitos del a vida, cocina, deporte, ….

En caso de la **INDUSTRIA**, atendiendo a los estudios que tenemos, el campo es muy amplio debido a que dos de sus principales propiedades, **REDUCIDO EN SODIO** Y P**OTENCIADOR NATURAL DEL SABOR**, son necesarias para responder a las demandas que, cada día, exige la comunidad económica EUROPEA.

Emplear alternativas como salsas, aditivos y sal refinada, no consigue el resultado que obtenemos con Winbi, agua de mar al instante.

SUSTITUYE LA SAL COMÚN EN CUALQUIERA DE TUS PLATOS:

- **COCER MARISCOS**
- **LIMPIEZA DE BIVALVOS**
- **CONSERVACIÓN DE PESCADOS**
- **RE-HIDRATAR PESCADOS**
- **COCER PASTAS Y VERDURAS**
- **COCER LEGUMBRES**
- **RE-HIDRATAR CARNES**
- **SAZONAR TODO TIPO DE GUISOS Y ARROCES**
- **SAZONAR ENSALADAS**

+ APLICACIONES

COCER MARISCOS

DILUCIÓN ——— 35 g *Winbi*/Litro

Mejore el sabor y la calidad de cualquier tipo de marisco (congelado o fresco) cociendo con esta dilución de *Winbi*.

Ante cualquier duda use nuestra **tabla de tiempos de cocción**, también disponible en: **www.winbi.es**

TIEMPOS DE COCCIÓN

Bocas	7 min.	Centollo mediano	15 min.
Bogavante grande	30 min.	Cigala grande	6 min.
Bogavante mediano	17 min.	Cigala mediana	3 min.
Buey grande	17 min.	Gambas	*
Buey mediano	15 min.	Galeras	2 min.
Burgaillos	½ min.	Langosta	20 min.
Camarones	*	Langostinos	*
Cangrejos	6 min.	Lapas	10 min.
Cañaillas	15 min.	Nécora grande	7 min.
Caracolas	10 min.	Nécora pequeña	5 min.
Centollo grande	18 min.	Percebes	*

* (Sacar el marisco una vez el agua vuelva a hervir.)

El tiempo comienza una vez deposites el producto en el agua hirviendo y ésta vuelva a hervir.

MÉTODO SANLÚCAR

Consiste en una **cocción breve** y un **enfriado rápido**. El resultado es un marisco **fácil de pelar, más sabroso y tierno.**

① Prepare en un recipiente la siguiente **Dilución:**
-1Litro de agua potable
-53g de *Winbi*
-500g de Hielo
y deje enfriar

② COCCIÓN
Dilución: 20g de *Winbi* por Litro

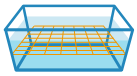
Una vez comience a hervir introducimos el marisco hasta que éste suba a la superficie.

③ Sumerja rápidamente y deje enfriar durante 1 o 2 min.

LIMPIEZA DE BIVALVOS

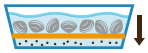
DILUCIÓN ——— 35g *Winbi*/Litro

Sus bivalvos totalmente limpios dejándolos en la nevera **durante 12 horas** sumergidos en esta dilución de *Winbi*.



Agua potable y *Winbi*.

Los bivalvos quedan limpios sobre la rejilla.



Suciedad cae al fondo

El producto que no use puede conservarlo en la misma dilución hasta 12 horas más.

CONSERVAR PESCADOS

DILUCIÓN ——— 35g *Winbi*/Litro

Empape un paño en esta dilución de agua potable y *Winbi*.

Envuelva sus pescados en él y los conservará frescos durante más tiempo.

RE-HIDRATAR PESCADOS

DILUCIÓN ——— 35g *Winbi*/Litro

Sumerja el pescado ya limpio en esta dilución durante 10/15 min. dependiendo del tamaño.

Le devolverá la frescura a sus pescados.

Mismos pasos para Potas, Calamares, etc que no hayan sufrido tratamientos para su limpieza (salmueras)

COCER PASTAS Y VERDURAS

DILUCIÓN ——— 20g *Winbi*/Litro

Mejore el sabor de sus pastas cociéndolas de manera habitual en esta dilución de *Winbi*.

Llene una olla con esta dilución de *Winbi*.

Cuando empiece a hervir añada la pasta y cueza de manera habitual.

También puede usar *Winbi* para cocer sus verduras y potenciar así su sabor de una forma sana y natural.

COCER LEGUMBRES

DILUCIÓN ——— 20g *Winbi*/Litro

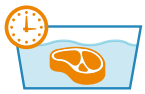
Sumerja sus legumbres en esta dilución 12 horas antes de su cocción.

Desheche ese agua y haga la cocción de sus legumbres en agua sin sal.

La cocción será más rápida y sus legumbres estarán más saboras y tiernas.

RE-HIDRATAR CARNES

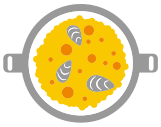
También puede usar este sistema para re-hidratar sus carnes. Observará una mejora en la textura y el sabor.



SAZONAR ARROCES Y GUISOS

DILUCIÓN ——— 53g *Winbi*/0,5Litro

Prepare su Sazonador *Winbi* con esta dilución antes de empezar a cocinar.



Una vez prepare el fondo de su paella o guiso, use el Sazonador *Winbi* para alcanzar el punto de sazonado ideal de una manera más sana y natural

Puede usar el Sazonador *Winbi* para sustituir la sal común en cualquier método de cocina.

SAZONAR ENSALADAS

DILUCIÓN ——— 53 g *Winbi*/0,5Litro

En primer lugar prepare su Sazonador *Winbi* con esta dilución.

Haga sus ensaladas más saludables y sabrosas aliñándolas con aciete, vinagre y el Sazonador *Winbi* al gusto.

Puede usar el Sazonador *Winbi* para sustituir la sal común en cualquiera de sus platos.

Dele a cualquiera de sus platos el punto de sal ideal de una manera más sana usando el Sazonador *Winbi*, el único reducido en Sodio de manera natural.

SABÍA QUE...

La mejor opción para obtener agua de mar de calidad es:
Winbi agua de mar al instante

Beneficios

gastronómicos del agua de mar

-El Agua de Mar realza el sabor original de tus alimentos, sin enmascaramientos ni potenciadores artificiales, obteniendo así platos más naturales.

-Reducimos el sodio en nuestra dieta (Winbi contiene solo un 29% de sodio).

-Enriquecemos y reconstituimos el agua interna de los productos que elaboramos en la cocina.

-Convertimos alimentos comunes en Alimentos con una Amplia Gama de Minerales.

-Accedes a una alimentación de calidad de manera económica.

-Es fuente de magnesio.

-Calmas el apetito y en consecuencia regulas el peso.

FUENTES

Sociedad Europea De Hipertensión (ESH)
www.eshonline.org/
Sociedad Europea De Cardiología (ESC)
www.escardio.org
Us National Institutes Of Health (NIH)
www.nih.gov
www.aquamaris.org
Resultados presentados en el 5th European Magnesium Congress (Viena, 1995)
www.ncbi.nlm.nih.gov
Encuesta Nacional de Ingesta. Dietética Española ENIDE 2011
www.eurocarne.com/pdf/informes/presentacion_ENIDE.pdf
www.doylet.org
Universidad de Murcia www.um.es/

¿CÓMO CONVERTIR SAL WINBI EN AGUA DE MAR?

FÁCIL

Combinado de Sales Minerales

Winbi®

Agua de mar
al instante

*No hace falta batir

SIN TRANSPORTES

SIN CONTAMINANTES

SIN MICROPLÁSTICOS

100% SOLUBLE

Revista Apicius

Actualmente colaboramos con la revista Apicius, una de las más importantes en la actualidad dentro de la gastronomía y la alta cocina.

En España, y en el mundo entero, se está viviendo una auténtica revolución en torno a la cocina, y Apicius deja constancia de ello.

Banner en su web

"Apicius es el notario de la alta cocina contemporánea" Ferrán Adrià

La industria alimentaria se compromete con el Ministerio de Sanidad a reformular sus recetas para reducir azúcares, sal y grasas de los alimentos.

SAL

16%

DERIVADOS CÁRNICOS: jamón cocido extra, pechuga de pavo, salchicha/mortadela, chorizo/salchichón vela extra y longaniza fresca.

EL PAÍS SOCIEDAD SUSCRÍBETE

NUTRICIÓN

Sanidad y la industria acuerdan reducir un 10% azúcares, sal y grasas de los alimentos

400 fabricantes de lácteos, platos preparados, refrescos y bollería, entre otros productos, firman el convenio

elPeriódico

SOCIEDAD

DIRECTO Máxima tensión en Venezuela tras la autoproclamación de Guaidó

ANTES DEL 2020

4.000 alimentos reducirán el 10% de azúcar, grasas y sal

Firmado un convenio entre 400 empresas y el Ministerio de Sanidad

El Periódico

Una trabajadora de Mercadona en la Comunidad Valenciana / EP Photo.

NUTRICIÓN / COMER SANO

De Mercadona a Carrefour: 4.000 productos recortarán su azúcar, grasa y sal

Casi 400 empresas que incluyen a El Pozo, Campofrío, McDonalds, Coca-Cola, Bimbo, Telepizza o Grupo Vips han suscrito el acuerdo con Sanidad.

22 enero, 2019 - 12:57

MINISTERIO DE SANIDAD INDUSTRIA AZUCARERA SUPERMERCADOS SECTOR CÁRNICO

A Reducción de sal del contenido mediano en nutrientes

+ NOTICIAS

Más del 90% de las marcas de sal en todo el mundo contienen microplásticos, según Greenpeace. Esto convierte a la sal en poco recomendada para su consumo.

EL PAÍS

Nadal-Tsitsipas: sigue la semifinal del Open de Australia »

MEDIO AMBIENTE

2050: más plásticos que peces en los océanos

Los desechos de plástico matan un millón de pájaros y unos 100.000 mamíferos marinos al año y se estima que el 80% de esta polución proviene de actividades terrestres

NATIONAL GEOGRAPHIC

TESTS CIENCIA NATURALEZA HISTORIA VIAJES PLANETA O PLÁSTICO SUSCRÍBETE

Ahogados en un mar de plástico

Cada año acaban en el océano unos ocho millones de toneladas de plástico, un material que puede tardar siglos, o más, en desaparecer. ¿Podemos seguir disfrutando de este invento sin destruir el planeta?

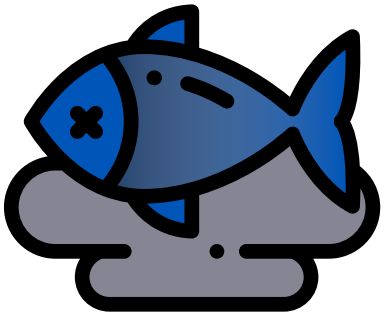
Laura Parker

WWF

INFÓRMATE PARTICIPA COLABORA HÁZTE SOCIO

El Mediterráneo se asfixia a causa de la contaminación por microplásticos

En el Día Mundial de los Océanos, mientras está teniendo lugar en Nueva York la primera conferencia de las Naciones Unidas sobre el océano, WWF revela en un informe nuevas pruebas de la contaminación por plásticos de cetáceos en el Mediterráneo. La organización ha demostrado, mediante investigaciones innovadoras, el impacto de la contaminación plástica en el noroeste del mar Mediterráneo.



FUENTES:
https://www.europapress.es/sociedad/medio-ambiente-00647/noticia-mas-90-marcas-sal-todo-mundo-contienen-microplasticos-greenpeace-20181018140851.html

+ CONCLUSIONES

OLVÍDESE DE LA SAL COMÚN

Y EMPIECE A COCINAR DE MANERA MÁS SANA Y SABROSA con *Winbi* AGUA DE MAR al instante

-pH ALCALINO
-REDUCIDO EN SODIO
-APTO PARA VEGANOS
-SIN GLUTEN

Composición similar en todos los productos: Sal ecológica, cloruro de magnesio, sulfato de sodio natural, cloruro de calcio, cloruro de potasio y bicarbonato de sodio.

RECETAS, MODOS DE USO Y MAS INFORMACIÓN EN: WWW.WINBI.ES

LÍNEA INDUSTRIAL

FORMATO PRODUCCIÓN INDUSTRIAL

35 g *Winbi*® ≈ 1 L AGUA DE MAR al instante | 1 Kg *Winbi*® ≈ 28,6 L AGUA DE MAR al instante

Winbi® 5 Kg + 125 L AGUA POTABLE ≈ 143 L AGUA DE MAR al instante

Winbi® 10 Kg + 250 L AGUA POTABLE ≈ 285 L AGUA DE MAR al instante

Winbi® 20 Kg + 500 L AGUA POTABLE ≈ 570 L AGUA DE MAR al instante

Bote de 5, 10 o 20 kg

Combinado de Sales Minerales

Winbi®

LÍNEA INDUSTRIAL

Agua de mar
al instante

CONTACT

967 100 242

pedidos@winbi.es

www.winbi.es