

REVOLUTIE IN NATRIUMREDUCTIE

Ontstaan uit de oeroude Zechsteinzee, ontdekten wij, Nedmag uit Veendam, een bron zuiver magnesiumzout. Dit natuurlijke magnesiumzout kan ons overmatige gebruik van natriumzout, oftewel keukenzout, aanzienlijk verlagen.

Novasal vermindert niet alleen onze consumptie van natrium, maar voegt in plaats daarvan ook magnesium toe. Een essentieel mineraal dat ons lichaam nodig heeft voor een gezonde balans. Door de smaakversterkende werking van keukenzout in voeding deels over te nemen, verbetert Novasal bovendien de voedingswaarde én vaak ook de Nutri-Score van voedingsproducten in verschillende categorieën. Dit leidt uiteindelijk tot een gezonder aanbod voor consumenten. Deze revolutie in natriumreductie noemen wij: *Novasal - Nature's Smart Salt!*



Waarom Novasal?

- **Gezondheid** – vermindert natriumname en voegt essentieel magnesium toe, cruciaal voor een optimale mineralenbalans.
- **Voedingswaarde** – biedt een natuurlijke vervanger voor gemiddeld 30% natriumzout en verbetert daarmee ook vaak de Nutri-Score van voedingsproducten.
- **Smaak** – behoudt smaak en structuur; geschikt voor diverse voedsel-categorieën zoals bakkerij, kaas, vlees, vis, plantaardige alternatieven en veel houdbare producten.

Samples & Contact

Voor meer informatie en samples, kunt u terecht op novasal.nl of direct een mail sturen naar info@novasal.nl

NOVASAL
Nature's Smart Salt

REVOLUTION IN SODIUM REDUCTION

Originating from the ancient Zechstein Sea, we, Nedmag from Veendam, discovered a source of pure magnesium salt. This natural magnesium salt can significantly reduce our excessive use of sodium salt, or table salt.

Novasal not only reduces our consumption of sodium, but also adds magnesium instead. An essential mineral our body needs for a healthy balance. By partly taking over the taste-enhancing effect of table salt in food, Novasal also improves the nutritional value and often the Nutri-Score of food products in different categories. This ultimately leads to a healthier choice for consumers.

We call this revolution in sodium reduction: *Novasal - Nature's Smart Salt!*



Why Novasal?

- **Health** – reduces sodium intake and adds essential magnesium, crucial for an optimal mineral balance.
- **Nutritional Value** – provides a natural substitute for an average of 30% sodium salt, often improving the Nutri-Score of food products.
- **Flavour** – retains taste and texture; suitable for various food categories such as bakery, cheese, meat, fish, plant-based alternatives and many ambient products.

Samples & Contact

For more information
and samples, please visit
novasal.nl or mail directly to
info@novasal.nl

NOVASAL
Nature's Smart Salt