

Diamond Crystal® Kosher Salt for Foodservice

Diamond Crystal® Kosher Salt is created through the Alberger process, the only one of its kind in North America:

- The process creates pyramid-shaped, jagged edged crystals that taste salty while delivering less sodium.
- The result: Chefs can quickly see, feel and taste the difference.

See the difference:

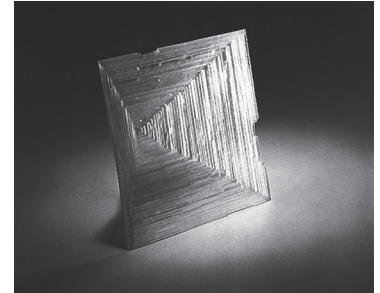
- Crystal size control: The multi-faceted crystals can be crushed between fingertips for exact seasoning.
- Light, flaky crystals: even when pinched to smaller pieces, Diamond Crystal® Kosher Salt pyramid-shaped crystals provide much greater surface area than standard granulated salts.

Feel the difference:

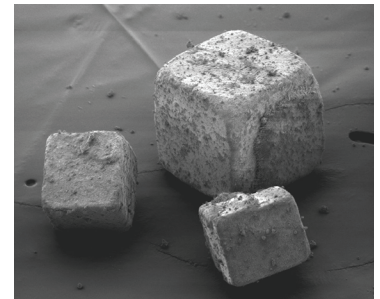
- A coarse, yet flaky, texture for fingertip control.
- Superior adherence to food.
- Smooth dissolvability.
- Perfect for rimming drink glasses.

Sodium Control:

- Delivers 53% less sodium by volume than granulated salt.
- Switch out your current salt for Diamond Crystal® Kosher Salt on a 1:1 recipe ratio to reduce sodium immediately.
- To further reduce sodium, try using just 25% of a recipe's salt at the start, and finish with Diamond Crystal® Kosher Salt at the end.



Enlarged Alberger Crystal

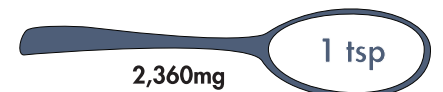


Enlarged Table Salt Crystal

Sodium Comparison Chart:



DIAMOND CRYSTAL® KOSHER SALT



GRANULATED IODIZED TABLE SALT

*Calculations based on typical bulk density measurements.



Nutrition Facts	
Serving Size 1/4 tsp (0.7g)	
Amount Per Serving	
Calories	0
	% DV*
Total Fat 0g	0%
Sodium 280mg	12%
Total Carbohydrate 0g	0%
Protein 0g	
Not a significant source of saturated fat, trans fat, cholesterol, dietary fiber, total sugars, added sugars, vitamin D, calcium, iron and potassium.	
*%DV = % Daily Value	

Nutrition Facts	
Valeur nutritive	
per 1/4 tsp (0.7 g)	
pour 1/4 cuillère à café (0.7 g)	
Calories 0	% Daily Value*
Fat / Lipides 0 g	0 %
Carbohydrate / Glucides 0 g	
Protein / Protéines 0 g	
Sodium / Sodium 280 mg	12 %
Not a significant source of saturated fat, trans fat, fibre, sugars, cholesterol, potassium, calcium, or iron.	
Source négligeable de lipides saturés, lipides trans, fibres, sucres, cholestérol, potassium, calcium et fer.	
*5% or less is a little, 15% or more is a lot	
*5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup	

Product	Item No. (wood pallet/ chep pallet)	Pallet Count	Pallet Pattern (tiers)	Pallet Dimensions	Product & Pallet (wood pallet/ chep pallet)	Case Cube	Package Dimension	Case Dimension	Case/ Tray Gross Weight	GTIN base unit (UPC)	GTIN Case	GTIN Pallet
3 lb. box (9 per case) Foodservice	110035832/ 110035933	60	5 tiers of 12	40x48x55 in.	1721/1731 lbs.	.887 cu. ft.	3x5x9 in.	15.8x9.8x9.9 inches	27.77 lbs.	000 13600 02001 9	500 13600 02001 4	600 13600 02001 1
1.36kg (3 lb.) box (9 per case) Foodservice - Canada	130078383	60	5 tiers of 12	101.6 x 121.92 x 139.7 cm	781 kg	0.025 m³	7.6 x 12.7 x 22.9 cm	40.1 x 24.9 x 22.86 cm	12.6 kg	000 13600 00024 0	100 13600 00024 7	200 13600 00024 4



Salt-1866/5-24

Cargill Salt
P.O. Box 5621
Minneapolis, MN 55440



Diamond Crystal® Sel Cascher pour la restauration

Diamond Crystal® Sel Cascher est créé selon le procédé Alberger, unique en son genre en Amérique du Nord :

- Le processus crée des cristaux en forme de pyramide, aux bords déchiquetés, qui ont un goût salé alors qu'ils contiennent moins de sodium.
- Le résultat : Les chefs peuvent rapidement voir, sentir et goûter la différence.

Voyez la différence:

- Contrôle de la taille des cristaux : Les cristaux à facettes multiples peuvent être écrasés du bout des doigts pour un assaisonnement précis.
- Cristaux légers et floconneux : même lorsqu'ils sont réduits en petits morceaux, les cristaux pyramidaux du Diamond Crystal® offrent une surface beaucoup plus grande que les sels granulés standard.

Sentez la différence:

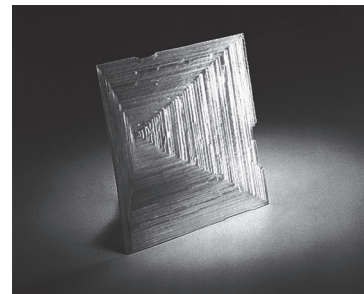
- Une texture rugueuse, mais floconneuse, pour un contrôle du bout des doigts.
- Adhésion supérieure à l'alimentation.
- Se dissout facilement.
- Parfait pour garnir les verres à boisson.

Contrôle du sodium :

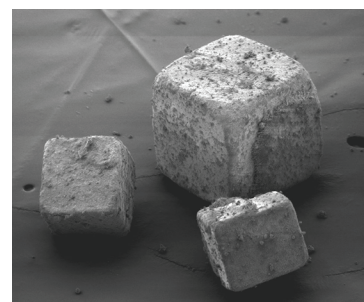
- Il contient 53 % de sodium en moins par volume que le sel granulé.
- Remplacez votre sel actuel par Diamond Crystal® Sel Cascher dans une proportion de 1:1 pour réduire immédiatement le sodium.
- Pour réduire davantage le sodium, essayez d'utiliser seulement 25 % du sel d'une recette au début, et terminez avec Diamond Crystal® Sel Cascher.



Nutrition Facts	
Valeur nutritive	
per 1/4 tsp (0.7 g) pour 1/4 cuillère à café (0.7 g)	
Calories 0	% Daily Value*
Fat / Lipides 0 g	% valeur quotidienne*
Carbohydrate / Glucides 0 g	
Protein / Protéines 0 g	
Sodium / Sodium 280 mg	12 %
Not a significant source of saturated fat, trans fat, fibre, sugars, cholesterol, potassium, calcium, or iron.	
Source négligeable de lipides saturés, lipides trans, fibres, sucres, cholestérol, potassium, calcium et fer.	
*5% or less is a little, 15% or more is a lot	
*5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup	



Cristal Alberger agrandi



Cristal de sel de table agrandi

Tableau de comparaison du sodium:



Calculs basés sur des mesures typiques de densité apparente.

Produit	Numéro d'article	Articles par palette	Modèle	Dimensions de la palette (cm)	Poids du produit et de la palette (kg)	Case Cube (m³)	Dimensions de la boîte (cm)	Dimensions du boîtier (cm)	Poids brut du boîtier (kg)	GTIN boîte (UPC)	GTIN boîtier	GTIN palette
1.36kg boîte pour Canada	130078383	60	5 couches de 12	101.6 x 121.92 x 139.7	781	0.025	7.6 x 12.7 x 22.9	40.1 x 24.9 x 22.86	12.6	000 13600 00024 0	100 13600 00024 7	200 13600 00024 4

