

# FAQ



Riduce il contenuto di sale nei tuoi prodotti in un modo unico preservandone il gusto.

Scopri le domande poste più frequentemente.

## INDICE

<b>Domande generali</b>	<b>01</b>
<hr/>	
<b>Il sale</b>	<b>02</b>
<hr/>	
<b>Ambiente</b>	<b>04</b>
<hr/>	
<b>Marketing</b>	<b>05</b>
<hr/>	
<b>Produzione/R&amp;S/Qualità</b>	<b>06</b>
<hr/>	
<b>Vendite</b>	<b>08</b>
<hr/>	
<b>Logistica</b>	<b>09</b>

## DOMANDE GENERALI

### Cos'è Posidonia?

Posidonia è un prodotto naturale al 100% raccolto nelle saline di Formentera in Spagna. Posidonia ha un sapore unico con solo l'8% di sodio. Utilizzare Posidonia ti permette di ridurre sostanzialmente (fino al 30%) la quantità di sale nei tuoi prodotti preservandone il gusto.

### Cosa la rende diversa dal sale classico?

Il sale classico contiene generalmente il 40% di sodio rispetto ai soli 8% di sodio per Posidonia. Posidonia è commercializzata sotto forma liquida.

### Perché Posidonia è sotto forma liquida?

È la forma che permette di ottenere il perfetto equilibrio tra gusto salato e basso contenuto di sodio. Permettendo a tutta l'acqua di evaporare, si otterrebbe un classico sale marino con il 40% di sodio.

### Posidonia è un ingrediente naturale?

Sì. Il nostro fornitore è il Mar Mediterraneo e I nostri macchinari principali sono il sole e il vento. Il nostro prodotto viene raccolto tale quale nelle saline di Formentera per poi essere semplicemente filtrato a 20 micrometri per eliminare impurità ed eventuali microplastiche.

Dal 2015, il nostro prodotto possiede la certificazione "Eco-Garanzia" rilasciata da Certisys ed è utilizzato in prodotti biologici in molti paesi.

### Come viene raccolta Posidonia?

L'acqua del mare che circonda l'isola di Formentera è naturalmente filtrata ed ossigenata da una pianta sottomarina chiamata Posidonia oceanica. Quest'acqua entra in un lago di acqua salata attraverso un canale chiamato Sa Sequi.

Nel lago e sotto l'effetto dell'evaporazione, l'acqua si concentra in sale. In caso di contaminazione dell'acqua di mare, questo canale può essere chiuso per evitare la contaminazione delle saline.

Quest'acqua viene quindi incanalata nelle saline dove si concentra in minerali e assume il suo sapore salato.

Quando si ottiene un equilibrio perfetto tra minerali marini, basso contenuto di sodio e un gusto salato perfettamente bilanciato, si raccoglie il prodotto in forma liquida, che infine viene filtrato a 20 micrometri per eliminare impurità ed eventuali microplastiche.

### Qual è il vantaggio di utilizzare Posidonia?

Utilizzando Posidonia come ingrediente, riduci sostanzialmente la quantità di sale nei tuoi prodotti preservandone il gusto, la qualità e la conservabilità.

## IL SALE

### Qual è il consumo medio di sale?

L'OMS stima che la stragrande maggioranza della popolazione mondiale consuma in media tra i 9 e i 12 grammi di sale al giorno, che rappresenta il doppio della dose giornaliera consigliata di 5g.

🌱 Fonte : [www.who.int](http://www.who.int)

### Qual è la differenza tra sale e sodio?

Il sodio è uno dei componenti minerali del sale. In 1 grammo di sale, ci sono in effetti 400mg di sodio. Per calcolare il contenuto di sale, basta moltiplicare il contenuto di sodio per 2.5%.

### Quali cibi contengono sale?

Il sale è normalmente costituito dal 40% di sodio e dal 60% di cloruro. Il sodio si trova naturalmente in una varietà di cibi come il latte, la carne e i crostacei.

Tuttavia, quasi l'80% dell'assunzione di sale viene fornita da cibi trasformati. I prodotti che ci contribuiscono maggiormente sono:

- **pane e toast** (il 30% dell'assunzione giornaliera);
- **salumi** (il 20% dell'assunzione giornaliera);
- **formaggi** (il 20% dell'assunzione giornaliera);
- **piatti pronti, zuppe e stufati o alcuni condimenti** (alsa di soia o salsa di pesce, ad esempio);
- **quiche, pizze e panini;**
- **prodotti snack.**

Il sodio si trova anche nel glutammato di sodio, un additivo alimentare utilizzato in molti prodotti agroalimentari.

### Qual è l'impatto del sale sulla salute?

Innanzitutto, è importante ricordare che il sale è necessario per il funzionamento del corpo.

I minerali che contiene – sodio e cloruro – svolgono un ruolo, ad esempio, nella trasmissione degli impulsi nervosi o nella contrazione muscolare. L'assunzione di sale inadeguata è estremamente rara.

La comunità medica, oggigiorno, concorda nell'affermare che la dieta gioca un ruolo decisivo nella salute degli individui e delle popolazioni. Ciò è ancor più vero quando si tratta dello sviluppo di malattie non trasmissibili (NCD) come il cancro, le malattie cardiovascolari, il diabete e l'obesità.

🌱 Per maggiori informazioni, visita : <https://ec.europa.eu/jrc/en/health-knowledge-gateway/promotion-prevention/nutrition/salt>

## Qual è l'impatto del sale sulle malattie cardiovascolari?

Nell'ambito di malattie non trasmissibili (NCD), il consumo eccessivo di sale è riconosciuto come uno dei fattori di rischio per l'ipertensione che causa malattie cardiovascolari, ictus e altre malattie, compreso il cancro allo stomaco. Un consumo eccessivo può favorire l'eliminazione di calcio per via urinaria e quindi favorire l'osteoporosi, una malattia che rende le ossa fragili e può portare allo sviluppo di fratture.

L'OMS stima che **2.5 milioni di morti potrebbero essere evitate** ogni anno se il consumo globale di sale fosse ridotto al livello raccomandato che non supera i 5g/giorno.

🌱 Fonte: <https://www.who.int/en/news-room/fact-sheets/detail/noncommunicable-diseases>

## Perché il sale è un problema di salute pubblica?

L'OMS ha adottato numerosi piani sanitari negli ultimi 10 anni per il controllo delle malattie non trasmissibili (NCD). Ad esempio, nella sua «Montevideo Roadmap 2018 - 2030», l'OMS ha riaffermato l'obiettivo di ridurre le morti per malattie non trasmissibili di un terzo entro il 2030. Questo piano d'azione è stato appoggiato da impegni concreti da parte dei paesi membri. Ad esempio, questi ultimi si sono posti l'obiettivo di una **riduzione del consumo di sale del 30% entro il 2025**.

La riduzione di sale, pertanto, non è più un'opzione e sarà effettiva nei prossimi anni. Il sale rimane un vero problema di salute pubblica.

🌱 Per maggiori informazioni visita : <https://www.who.int/dietphysicalactivity/reducingsalt/en/>

## AMBIENTE

### Qual è l'impatto della produzione di Posidonia sulla biodiversità dell'isola di Formentera?

Le prime tracce dell'attività salina a Formentera risalgono all'epoca fenicia, più di 2,600 fa. Da allora, la fauna e la flora si sono adattate alla regolazione della salinità dell'acqua mediante l'attività salina. Tuttavia, tra il 1985 e il 2009, la produzione di sale sull'isola di Formentera è stata interrotta per motivi economici. Ha ripreso nel 2009 su richiesta dell'UNESCO per proteggere la biodiversità sull'isola. Diversi rapporti di biologi indipendenti confermano che la popolazione di uccelli e altri animali è aumentata in modo costante negli ultimi 10 anni grazie alla produzione di sale dell'isola di Formentera. Tutti gli attori locali sono informati sulle nostre attività e ci sostengono, considerandoci un attore essenziale per la conservazione del patrimonio e della biodiversità dell'isola.

#### 4 impegni per la salvaguardia dell'ambiente Formentera:

- Mantenimento di un'elevata salinità nelle zone sommerse per favorire lo sviluppo di crostacei come l'Artemia Salina, che fungeranno da cibo per i fenicotteri e gli altri uccelli che si trovano nel parco;
- Ripristino delle pareti delle saline per proteggere i nidi e le uova dall'innalzamento del livello dell'acqua;
- L'impegno di Posidonia per sostenere il Parco Naturale nei suoi sforzi per la raccolta dei rifiuti lasciati dai turisti o portati dalle acque del Mediterraneo;
- Manutenzione dei capanni da pesca e ristrutturazione di altri edifici nelle saline, consentendo inoltre ai visitatori di godere di questo eccezionale patrimonio e di immergersi nella storia delle Saline.

### Qual è l'impronta del carbone di Posidonia?

Dal 2016, Posidonia è certificata CO2-Neutral dalla CO2logic company. Questa azienda ci aiuta a calcolare ogni anno le nostre emissioni di CO2 e a ridurle (ad esempio promuovendo la logistica multimodale) per poi permetterci di investire in progetti che ci consentono di compensare le nostre emissioni di CO2.

### Cosa significa «Eco Garantie» label?

Dal 2012, tutti i prodotti di Posidonia rispettano queste specifiche rigorose, che equivalgono a quanto ci si aspetta dal cibo biologico. I nostri prodotti non contengono sostanze chimiche o agenti antiagglomeranti. Sono realizzati secondo tecniche ancestrali al fine di minimizzare l'impatto dell'industrializzazione su questo sito millenario.

Per maggiori informazioni per favore contattaci al **+32 2 899 38 98**  
o all'indirizzo e-mail [info@posidonia.be](mailto:info@posidonia.be)

## MARKETING

### Perché dovresti commercializzare prodotti a ridotto contenuto di sale?

La commercializzazione di prodotti a ridotto contenuto di sale ti distingue dalla concorrenza, attira nuovi clienti consapevoli dell'utilizzo di sale e dimostra un impegno pubblico per la loro salute.

### Cosa mi consigliate a livello di marketing?

Il sale è presente in molti prodotti trasformati. Posidonia rappresenta quindi una soluzione unica e naturale per favorire un miglioramento della qualità dei tuoi prodotti senza che il sapore ne venga alterato. Certificata CO2 Neutral (prodotto sostenibile) e proveniente da saline classificate come patrimonio mondiale dell'UNESCO (prodotto naturale), Posidonia offre un'ampia gamma di possibilità a livello di marketing.

I mezzi e le linee di marketing sono molteplici e devono inserirsi in un piano globale in grado di evidenziare i benefici ottenuti dalla riduzione di sale: marketing in-store (vetrine, sacchetti del pane, banner, ecc.), campagne d'affissione, stampa, social network, fiere specializzate, opinion leader, ecc.

Per rendere il tuo piano di marketing un successo, possiamo affiancare i tuoi staff di marketing e condividere le migliori pratiche dei nostri altri clienti.

### Come mi consigliate di commercializzare?

Per campagne di marketing efficaci, abbiamo identificato 3 obiettivi principali:

- **Il consumatore finale:** un elemento di differenziazione per il tuo cliente target.
- **Il mondo medico:** Posidonia è un modo unico per ridurre il sale in modo naturale e si distingue dai metodi tradizionalmente utilizzati dall'industria. Abbiamo stretto partnership con associazioni mediche in diversi paesi europei.
- **Il mondo politico e istituzionale:** I paesi dell'OMS si sono impegnati a ridurre i livelli di sale del 30% entro il 2025. Facendolo già da oggi, puoi posizionarti come un pioniere nel tuo mercato e un protagonista virtuoso.

### Perché dovresti pubblicizzare solo a partire da una riduzione del sale del 25%?

Secondo il Regolamento 1924/2006 del Parlamento Europeo del Consiglio del 20 Dicembre 2006 sulle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sugli alimenti, una riduzione del sale in un prodotto finito può essere pubblicizzata solo a partire da una riduzione minima del 25%.

### Quali risultati posso aspettarmi da una campagna di marketing?

I clienti con i quali abbiamo lavorato hanno visto le loro vendite aumentare dall'8 al 15% a seconda delle campagne di marketing. Queste cifre dimostrano in modo lampante l'interesse dei consumatori per questo argomento e l'importanza di una campagna di marketing.

Hai altre domande relative al marketing?

Contattaci al +32 2 899 38 98 o all'indirizzo e-mail [info@posidonia.be](mailto:info@posidonia.be)

## PRODUZIONE/R&S/QUALITÀ

### **In quali prodotti può essere utilizzata Posidonia?**

Posidonia può essere utilizzata in qualsiasi prodotto alimentare che contiene sale.

Attualmente, Posidonia è utilizzata per ridurre il contenuto di sale in: pane, prosciutto, pesce, pizza, piatti pronti e salse.

### **Quali sono i componenti esatti di Posidonia?**

Troverai un'analisi completa del prodotto nella sua scheda tecnica. Questa analisi viene eseguita da un laboratorio indipendente ogni giorno della produzione. Potrai così ottenere un certificato di analisi complete relative al lotto che ti è stato consegnato.

### **Posidonia è un prodotto stabile?**

Posidonia è un prodotto molto stabile. Un campione viene prelevato ogni giorno della produzione e analizzato su circa 30 indicatori da un laboratorio indipendente. In 8 anni, non abbiamo mai riscontrato analisi sotto il livello dei nostri standard di qualità.

### **È possibile procurarsi Posidonia sotto forma solida?**

No, il nostro prodotto è disponibile solo in forma liquida.

### **Dato che Posidonia è in forma liquida, bisogna ridurre il volume d'acqua?**

Non necessariamente. Generalmente, l'aggiunta di liquido a Posidonia è molto ridotta rispetto alla ricetta completa. Bisogna considerare questo punto caso per caso (non esitare a chiederci consiglio).

### **Qual è l'impatto sul nostro ciclo di lavorazione industriale?**

La sostituzione è molto conveniente e Posidonia è utilizzata sia dai giganti dell'agroalimentare che dagli artigiani. I nostri clienti sono disposti a condividere le loro migliori pratiche per l'implementazione e l'uso di Posidonia.

### **Qual è l'impatto sulla data di scadenza?**

L'utilizzo di Posidonia non ha nessun impatto sulla durata di conservazione dei prodotti.

### **Posidonia contiene microplastiche?**

Per microplastica si intendono particelle di plastica comprese tra 50 micrometri e 5 millimetri. Posidonia viene filtrata a 20 micrometri e quindi non contiene microplastiche.



## Quali sono gli standard di Posidonia?

- ISO 22.000: <https://www.iso.org/iso-22000-food-safety-management.html>
- IFS Broker: <https://www.ifs-certification.com/index.php/en/standards/497-ifs-broker-en>
- Eco Garantie: <https://ecogarantie.eu/>
- CO2 Neutral: <https://www.co2logic.com/en/co2-neutral%C2%AE-label>
- ITI – 3 Stars: <https://www.taste-institute.com/en/home>

Infine, Posidonia è anche certificata FSSC 22.000 ([www.fssc22000.com](http://www.fssc22000.com)), che le consente di aderire alla GFSI.

**Hai altre domande relative alla produzione?**

**Contattaci al +32 2 899 38 98 o all'indirizzo e-mail [info@posidonia.be](mailto:info@posidonia.be)**

## VENDITE

### Qual è l'impatto dell'utilizzo di Posidonia sul prezzo del prodotto finale?

Come regola generale, l'impatto è di circa l'1% del costo di produzione.

### Com'è il ROI?

L'utilizzo di Posidonia ti permette di ridurre sostanzialmente il contenuto di sale dei tuoi prodotti senza alterarne il gusto. In questo modo, prendi un impegno significativo per la salute dei tuoi consumatori, migliorando il tuo Nutri-score. Grazie a Posidonia, ti distingui dalla concorrenza e attiri nuovi clienti che vogliono abbinare salute con piacere gustativo.

### Lavorate con altri attori del settore agroalimentare?

Sì, i nostri principali clienti oggi sono: Carrefour, Delhaize, Aldi, Manor, Starbucks, Boulangerie Ange, ecc.

### Quali sono i vostri tempi di consegna?

I nostri tempi di consegna sono di 3 settimane al massimo dal ricevimento dell'ordine.

### Qual è il termine di pagamento?

Il termine di pagamento è di 30 giorni dal ricevimento della merce.

### Qual è la quantità minima d'ordine?

- IBC : 1 pallet da 1000L (1200kg)
- Bag in Box (10L) :
  - 1 pallet standard : 60 BIB da 10L (12kg)
  - 1 europallet : 48 BIB da 10L (12kg)

**Hai altre domande relative alle vendite?**

**Contattaci al +32 2 899 38 98 o all'indirizzo e-mail [info@posidonia.be](mailto:info@posidonia.be)**

## LOGISTICA

### In che tipo di confezione proponete il sale di Posidonia?

Posidonia è disponibile in IBC da 1000L (1200kg) e Bag in Box da 10L (12kg) Bag in Box a seconda delle dimensioni della tua unità di produzione.

### Quali sono i vostri tempi di consegna?

I nostri tempi di consegna sono di 3 settimane al massimo dal ricevimento dell'ordine.

### Qual è la vostra capacità produttiva?

La nostra capacità produttiva è quasi illimitata. Oggi disponiamo di un grande stock nei nostri magazzini di Tarragona (Spagna). Questo ci permette di garantire la fornitura ai nostri clienti in tutta Europa per 6 mesi. Se necessario, possiamo anche aumentare la produzione in qualsiasi momento dell'anno (nessun effetto stagionale) per aumentare i nostri stock in modo tempestivo. Possiamo raggiungere una produzione di 50 tonnellate di sale all'anno.

### Quali condizioni di conservazione consigliate?

Consigliamo di conservare il sale di Posidonia a temperature ambiente in un luogo asciutto, al riparo dalla luce solare diretta e di utilizzarlo fino a un massimo di 6 mesi dopo l'apertura.

### Qual è la durata di conservazione di Posidonia?

In quanto tale, Posidonia non ha una data di scadenza. Tuttavia, consigliamo di utilizzarlo fino a un massimo di 6 mesi dopo l'apertura.

### Cosa succede alla confezione vuota?

Gli IBC vuoti vengono raccolti da partner specializzati. Vengono poi lavati e riutilizzati da altri attori dell'agroindustria. Le scatole dei Bag-in-box possono essere separate dalla tasca che contengono. Sia la borsa che il cartone possono quindi essere riciclati.

**Hai altre domande relative alla logistica?**

**Contattaci al +32 2 899 38 98 o all'indirizzo e-mail [info@posidonia.be](mailto:info@posidonia.be)**