

## Packaging



### Sel Naturel de Formentera

- Stocker dans un endroit sec et sombre.
- Après l'ouverture à utiliser dans les 6 mois suivants.
- Un léger dépôt et des cristaux peuvent apparaître dans le produit sans en altérer la qualité, il est recommandé d'agiter le produit avant utilisation.
- Produit réservé aux professionnels.
- N° de production, à consommer de préférence avant: voir emballage.

### Sal Natural de Formentera

- Almacenar en un lugar seco y oscuro.
- Después de abrir para usar dentro de 6 meses.
- Un ligero depósito y cristales pueden aparecer en el producto sin alterar la calidad, se recomienda agitar el producto antes de su uso.
- Producto reservado para profesionales.
- N° de producción, consumir preferentemente antes: ver embalaje.

### Natürliches Salz von Formentera

- An einem trockenen und dunklen Ort aufbewahren.
- Nach dem Öffnen innerhalb von 6 Monaten zu verwenden.
- Eine leichte Ablagerung und Kristalle können im Produkt erscheinen, ohne die Qualität zu verändern. Es wird empfohlen, das Produkt vor Gebrauch zu schütteln.
- Produkt für Profis reserviert.
- Nr. Der Produktion, vorzugsweise vor zu verbrauchen: siehe Verpackung.

### Natural Salt from Formentera

- Store in a dry and dark place.
- After opening to use within 6 months.
- A slight deposit and crystals may appear in the product without altering the quality, it is recommended to shake the product before use.
- Product reserved for professionals.
- N° of production, to consume preferably before: see packing.

#### Posidonia SA

Avenue Louise 523, B-1050 Bruxelles  
antoine@posidonia.be | +32(0)477 41 90 34

[www.posidonia.be](http://www.posidonia.be)