



Salz-Spezialitäten



Abtswinder Salze

Die Natur beschert uns zahlreiche verschiedene Salze, deren Strukturen sich vor allem durch geologische Einflüsse auf Meere und die urzeitlichen Lagerstätten unterscheiden. Salz ist daher nicht gleich Salz bzw. Natriumchlorid, sondern stellt eine besondere Kostbarkeit dar.

Unsere ausgewählten Spezialitäten aus aller Welt erhalten Sie als Kiloware oder in einer hochwertigen Dose mit Sichtfenster.



Afrikanisches Perlensalz - mild-salzig

Art.-Nr. 27145 und 27200, 100 g

Aus dem reinstem Tiefenwasser der Antarktis und der Sonne Afrikas entsteht in der ältesten Wüste der Welt – der Namib – unser Salz. Im Zusammenspiel mit den stetig starken Südwestwinden bildet sich hier an der Küste Namibias eine besondere Naturform des Salzes heraus – die NAMIB SALZPERLE.

Dort wo die Namib aufhört und der Atlantik beginnt, entsteht unser Salz. Die Namib umfasst die gesamte 1600 km lange Küste Namibias und ist als einzige weltweit komplett unter Naturschutz gestellt. Weitgehend unberührte Landschaften beherbergen eine einzigartige Wildnis. Ihren speziellen Charakter verdankt die Namib dem Aufeinandertreffen des antarktischen, eisigen Tiefenwassers mit dem heißen afrikanischen Kontinent. Es herrschen kalte südatlantische Winde und Nebel an bis zu 200 Tagen im Jahr – nur Regen gibt es so gut wie nie. Die oft starken Nebel geben der nördlichen Namib ihren mystischen Namen – die "Skelettküste". Hunderte Schiffe fanden hier im Laufe der Geschichte ihr Ende – die meisten vergessen, einige von ihnen noch heute als Wracks zu erkennen. Hier an dieser unwirtlichen Grenze zwischen Dünen und Meer entstehen unsere Salze. Die Salzpflanzen liegen in Naturschutzgebieten und sind ein wahres Paradies für Vogel- und Naturliebhaber.

Verwendung: Ein naturbelassenes Meersalz aus dem südlichen Afrika. Universell einsetzbar für alle herzhaften Speisen.



Fleur de Sel, Meersalz - fein-salzig

Art.-Nr. 27015 und 27210, 80 g

Die Fleur de Sel (dt. „Salzblume“, sp. „Flor de Sal“) gilt vielerorts als das beste Meersalz, es entsteht nur an heißen und windstillen Tagen als hauchdünne Schicht an der Wasseroberfläche und wird in Handarbeit mit einer Holzschaufel abgeschöpft. Dieses Erzeugnis kommt immer unbehandelt in den Handel.

Verwendung: Fleur de Sel wird in der Regel als Tafelsalz und nicht zum Kochen verwendet. Es verleiht feinen Zutaten wie Fisch, Filet oder Buttergemüse ein delikates Aroma. Fleur de Sel lässt sich gut mit anderen Gewürzen kombinieren.



Kalahari Salz grob - intensiv-salzig

Art.-Nr. 27120 und 27215, 100 g

Das Wüstensalz kommt aus einer malerischen Gegend im Herzen der Kalahari Wüste. Im Karoo-Hauptbecken Südafrikas fließen unterirdisch drei Flüsse auf einer Millionen Jahre alten Gesteinsschicht, die reine und unberührte Natriumchlorid-Kristalle enthält, zusammen. Da diese Wasserläufe durch und über die alte Gesteinsschicht laufen, wird das Salz aus dem Gestein gelöst und fließt in einen geschützten unterirdischen Solesee. Hier quillt die Salzsole an die Oberfläche. Diese wird dann behutsam in der Sonne getrocknet. Dieser unterirdische, weit entfernt von bewohnten Gebieten liegende Solesee ist die Quelle des Kalahari Wüstensalzes. Da es vor Jahr Millionen noch keine Luft- und Wasserverschmutzung gab, handelt es sich bei dem Kalahari Wüstensalz um ein naturbelassenes, unbehandeltes und frei von Schadstoffen und Umwelteinflüssen gewonnenes Gourmet Salz. Durch sein hohes Alter von rund 280 - 300 Millionen Jahren wird es auch als eines der ältesten und ursprünglichsten Erdsalze bezeichnet.

Verwendung für die Mühle:

Ein naturreines Quellwassersalz aus dem südlichen Afrika. Universell einsetzbar für alle herzhaften Speisen.



Salz-Spezialitäten



Pyramiden Flocken Salz Chili - pikant-salzig

Art.-Nr. 27125 und 27220, 60 g

Pyramidenförmige, unraffinierte Meersalzflocken aus Zypern mit leichter Paprikanote und deutlicher Chilischarfe.

Zutaten: Naturbelassenes, unraffiniertes Meersalz, Chili, Paprika. Das Salz enthält keine weiteren Zutaten oder Zusätze, wie z.B. Trennmittel, Konservierungsstoffe, Aromastoffe, Farbstoffe, Zucker o.ä.

Verwendung: Die leicht chilischarfe Meersalzmischung eignet sich hervorragend zu gegrilltem und gebratenem Fisch, Fleisch und Gemüse.



Pyramiden Flocken Salz Mediterran - mediterran-salzig

Art.-Nr. 27155 und 27255, 50 g

Pyramidenförmige, unraffinierte Meersalzflocken mit feinen Kräutern und Gewürzen.

Zutaten: Naturbelassenes, unraffiniertes Meersalz, Rosmarin, Oregano, Thymian, Basilikum, Majoran, Orangenschalen, Salbei, Lavendelblüten. Das Salz enthält keine weiteren Zutaten oder Zusätze, wie z.B. Trennmittel, Konservierungsstoffe, Aromastoffe, Farbstoffe, Zucker o.ä.

Verwendung: Das mit ausgewählten, mediterranen Kräutern und Gewürzen veredelte Meersalz eignet sich hervorragend für gegrillte oder gebratene Fisch-, Fleisch- oder Gemüsegerichte.



Pyramiden Flocken Salz Smoke - rauchig-salzig

Art.-Nr. 27130 und 27225, 60 g

Pyramidenförmige, unraffinierte Meersalzflocken aus Zypern mit rauchig-würziger Note. Die Flocken werden kalt über Buchenrauch geräuchert und haben einen hohen Anteil an Mineralien und Spurenelementen.

Zutaten: Naturbelassenes, unraffiniertes Meersalz, Rauch (Buche). Das Salz enthält keine weiteren Zutaten oder Zusätze, wie z.B. Trennmittel, Konservierungsstoffe, Aromastoffe, Farbstoffe, Zucker o.ä.

Verwendung: Das kalt geräucherte Meersalz eignet sich hervorragend als Zutat für Grillsaucen sowie für gegrillte oder gebratene Fisch-, Fleisch- oder Gemüsegerichte.



Pyramiden Flocken Salz Zitrone - zitronig-salzig, aromatisiert

Art.-Nr. 27135 und 27230, 60 g

Pyramidenförmige, unraffinierte Meersalzflocken aus Zypern, mit kräftiger Zitronennote.

Zutaten: Naturbelassenes, unraffiniertes Meersalz, Aroma (natürliches Zitronenöl), Kurkuma. Das Salz enthält keine weiteren Zutaten oder Zusätze, wie z.B. Trennmittel, Konservierungsstoffe, Aromastoffe, Farbstoffe, Zucker o.ä.

Verwendung: Das mit natürlichem Zitronenöl veredelte Meersalz passt perfekt zu mediterranen Gerichten, gegrilltem Fisch oder Salaten.