

NEU: Ab 1. März erhältlich!

Drei neue Salze für puren Genuss



Salz hat sich einen fixen Platz im SONNENTOR Sortiment gesichert. Das Ayurvedische Zaubersalz ist die bisher bekannteste Sorte. Nun stellen sich drei neue Sorten vor: das Kalahari Wüstensalz, das Pyramidensalz und ein Meersalz mit jodhaltiger Alge.

Kalahari Wüstensalz

Schick fades Essen in die Wüste! Denn von hier kommt dieses unraffinierte Quellsalz. Es zählt zu den ältesten und natürlichsten Gourmet-Salzen. Es wird aus 280 Millionen Jahre alten unterirdischen Sole-Seen in der afrikanischen Kalahari-Wüste gewonnen. Das Gebiet ist unbesiedelt und das Salz daher frei von Umwelteinflüssen. Das grobkörnige Salz wird sonnengetrocknet und im Anschluss fein gemahlen. Kalahari Wüstensalz steckt voller Mineralien und Spurenelemente. Der Liebling vieler Starköche eignet sich besonders gut für Eier- und Kartoffelgerichte, Suppen und Eintöpfe, Pilzgerichte sowie Fisch und Fleisch.

150 g/UVP € 2,39

Pyramidensalz

Diese pyramidenförmigen Meersalzflöckchen verleihen Speisen Ecken und Kanten. Die besondere Form, die auch namensgebend ist, entsteht durch das langsame Erhitzen von Salzsole. So bilden sich die feinen Kristalle. Das knusprige Pyramidensalz zergeht sehr schnell auf der Zunge, weshalb es sich hervorragend als Finisher-Salz nach der Zubereitung des Essens eignet. Die Kristalle werden entweder im Ganzen oder zerrieben auf den Gerichten verteilt. Hier gilt: Weniger ist mehr, denn der Geschmack ist intensiver als bei anderen Salzen. Die Kristalle einfach auf Salate, Brote, geröstetes Gemüse oder auch Bowls streuen. Ein Muss für echte Gourmets!

65 g/UVP € 3,29

Meersalz mit jodhaltiger Alge

Wir werfen all unsere Lieblingszutaten in einen Topf – und dieses köstliche Salz gleich hinterher. Die feinen Kristalle entstehen durch Verdunsten in flachen Meerwasserbecken, den sogenannten Salzgärten. Für dieses Produkt wird nur Salz aus dem Mittelmeer verwendet. Nach der Trocknung werden die vermahlene Algen beigemischt. Die verwendete Alge trägt den Namen Laminaria digitata und zählt zu den Braunalgen. Charakteristisch für sie ist der erstaunlich hohe Jodgehalt im Vergleich zu anderen Algen. Schmeckt einfach nach Meer!

150 g/UVP € 2,39



Informationen und Bildmaterial

Die Fotos stehen [hier](#) zum Download bereit.

Rückfragehinweis Presse

SONNENTOR Kräuterhandels GmbH

Marie-Theres Chaloupek

Telefon: 0043 2875 7256

E-Mail: presse@sonnentor.at