

Traditionelles Meersalz

Dieses Salz wird im Naturpark Salinen in Secovilje per Hand angebaut. Es wird aus dem mineralhaltigen Wasser der Adria gewonnen und in Salzfeldern kristallisiert, deren Böden mit einer festen Schicht Petola (eine spezielle Alge), Mikroorganismen und Mineralien, bedeckt wurden. Dieses Meersalz ist daher sehr bekömmlich und reich an Mineralien.

Es kann gut zum Kochen verwendet werden, da es sehr geschmacksintensiv ist.

1 kg 4,50 €

Persisches Blausalz (Iran)

Das Persiensalz gehört zu den seltensten bekannten Salzen und zeichnet sich durch seine befremdliche und außergewöhnliche Farbe aus. Es wird aus Salzminen im Iran gewonnen. Der Blauschimmer entsteht durch den enormen Druck bei der Kontinentalplattenverschiebung. Dieses Salz ist sehr kaliumreich.

Salzmühle: 10,40 € zum Nachfüllen: 6,30 €

Bergkern-Alpen Ursalz (Österreich)

Das Alpensalz ist vor 250 Millionen Jahren durch die Austrocknung eines Urmeeres entstanden. Es ist ein Steinsalz, das tief eingeschlossen unter den mächtigen Gesteinsschichten der Bayerischen- und Österreichischen Alpen, im Herzen des Salzkammerguts ruht. Dieses naturbelassene Alpensalz wird von Bergmännern nur aus besten Natursalzlagerstätten, wo das Salz am reinsten ist, entnommen.

Salzmühle: 10,30 € zum Nachfüllen: 4,65 €

Pakistanisches Kristallsalz (Himalaya-Range)

Dieses Kristallsalz ist vor mehr als 280 Millionen Jahren durch die Austrocknung des Indischen Ozeans entstanden. Es wird in den Bergminen Pakistans bergmännisch gewonnen und enthält zahlreiche Begleitmineralien.

Salzmühle : 9,60 € zum Nachfüllen: 4,15 €

Steinsalze sind recht mild und daher am besten zum Würzen von Salaten, Fisch und Fleisch zu verwenden.

Unsere Salze sind nicht raffiniert, ohne chemische Zusätze, ohne Trennmittel und ohne Jodzusatz!

Außerdem haben wir Brot- bzw.

Gärformen in runder oder langer Form:

2 kg	15,00 €
1,5 kg	12,90 €
1 kg	10,90 €
0,5 kg	9,80 €

Backstein (Schamottestein) 18,00 €