



Deutsches Steinsalz, fein, 500g

Naturata Tradition seit 1976



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	
015009	 4 024297 023104	 4 024297 023111	

Marke

NATURATA

Allgemeines

Neben den beliebten Meersalz-Varianten bietet Naturata zusätzlich ein feinkörniges Steinsalz aus Deutschland an. Es stammt aus rund 200 Millionen Jahre alten, vor äußeren Umwelteinflüssen geschützten Salzvorkommen in Sachsen-Anhalt und Thüringen. Das Steinsalz wird unjodiert und ohne Rieselhilfen abgefüllt – für puren, ursprünglichen Salzgenuss.

Besonderheiten

Es wird nicht raffiniert oder gebleicht und bleibt so besonders naturbelassen. Durch einen hohen Trocknungsgrad bleibt Das Steinsalz, im Volksmund auch „Ursalz“ genannt, nicht gebleicht und bleibt so in seiner ursprünglichen Form erhalten. Dank des hohen Trocknungsgrads rieselt es von Natur aus und klumpt nicht – ganz ohne Antiklumpmittel oder Rieselhilfen – und ist dabei lange lagerstabil.

Kurzbeschreibung

Aus den Tiefen uralter Salzlagerstätten in Sachsen-Anhalt und Thüringen: Dieses Steinsalz besticht durch seine Reinheit und seinen unverfälschten Geschmack. Geschützt vor Umwelteinflüssen, frei von Jod und Rieselhilfen – ideal für die vielseitige Küche.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Vielseitig einsetzbar – von herzhaft bis süß: Das Steinsalz verfeinert Suppen, Gemüse, Salate, Fleisch- und Fischgerichte ebenso wie Teige, Dressings oder Dips. Selbst Süßspeisen profitieren von einer kleinen Prise, die den Geschmack abrundet und feine Aromen hervorhebt. Auch zum Einlegen von Gemüse oder zum Würzen bei Tisch ist es ideal geeignet.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Trocken lagern, Die geöffnete Packung bitte stets gut verschließen

Herstellung

Das Steinsalz stammt aus einem rund 200 Millionen Jahre alten Salzvorkommen in Sachsen-Anhalt und Thüringen. Entstanden ist es durch die Austrocknung des prähistorischen Zechsteinmeeres und liegt heute in 400–750 Metern Tiefe geschützt vor äußeren Umwelteinflüssen. In mitteldeutschen Salzminen wird es bergmännisch gewonnen, anschließend schonend gemahlen und gesiebt, um die gewünschte Körnung zu erhalten. Das feinkörnige Salz wird unjodiert und ohne Rieselhilfen abgefüllt – für reinen, unverfälschten Salzgenuss.

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Deutschland

Verarbeitungsland

Deutschland





Deutsches Steinsalz, fein, 500g

Naturata Tradition seit 1976



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	
015009			

Verpackungsland

Deutschland

Zutaten

Salz

Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Krebstier, Lupine, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Sesam, Soja, Weichtier

Spuren möglich: Senf

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

vegan✓

vegetarisch✓

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Süßung	nicht gesüßt
Packungsart	Standardgröße
Palmfett, Palmöl	nein

Qualität

Bio-Erzeugnis	nein
---------------	------

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Steinsalz
Inverkehrbringer	Naturata AG, Am alten Kraftwerk 6, D-71672 Marbach; kontakt@naturata.de
E-Mail Inverkehrbringer	kontakt@naturata.de

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	0 kJ / 0 kcal
Fett	0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren	0 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	0 g
davon Transfettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	0 g
Salz	99,3 g

Maße und Gewichte der VE (VerbrauchsEinheit / Stück)

Füllgewicht	0,5 kg
-------------	--------



Deutsches Steinsalz, fein, 500g

Naturata Tradition seit 1976



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	
015009	 4 024297 023104	 4 024297 023111	

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Schlauchbeutel

Verpackungsmaterial..... Papier, LDPE

Preise und Konditionen

Pfand..... nein