



Deutsches Steinsalz, fein, 1000g

Das Steinsalz von Natur Hurtig stammt aus einem der ältesten Salzstöcke Mitteldeutschlands.



Artikelnummer 407	GTIN-Stück  4 260040 174079	GTIN-Verpackung  4 260040 171078	eco-ID 87572	
-----------------------------	---	--	------------------------	---

Marke

Natur Hurtig

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Deutschland

Zutatenlegende nach Branchenstandard

keine Zutatenlegende (100% konventionelle Zutaten)

Allgemeines

Dieses naturbelassene Steinsalz ist vor mehr als 200 Mio. Jahren durch Austrocknung der Urmeere entstanden und lagert heute, geschützt vor Umwelteinflüssen, in 400 - 750 m Tiefe unter der Erde. Es ist vollständig naturbelassen und unbehandelt, also nicht chemisch gereinigt.

Das Steinsalz von Natur Hurtig stammt aus einem der ältesten Salzstöcke Mitteldeutschlands. Es wird bergmännisch abgebaut, in traditionellen Mahlstühlen schonend gemahlen und sorgfältig ausgesiebt. Anerkannte Institute überwachen die Qualität. Salz ist ein essentieller Grundbaustein des Lebens und übernimmt im Organismus des Menschen lebenswichtige Aufgaben.

Das feingemahlene Steinsalz empfiehlt sich zum Würzen von Speisen, ist jedoch auch für andere Salzanwendungen geeignet, bei denen es auf naturbelassene Qualität ankommt.

Besonderheiten

natürlicher Mineralgehalt, der zu einer ausgewogenen Würzkraft führt, deutlich sparsamer im Gebrauch als raffiniertes Kochsalz

Kurzbeschreibung

Deutsches Steinsalz - Fein von Natur Hurtig ist küchenfertig gemahlen und empfiehlt sich zum Würzen von Speisen oder Backwaren, ist jedoch auch zur Herstellung einer Sole oder anderer Salzanwendungen geeignet, bei denen es auf naturbelassene Qualität ankommt.

Rezept, Zubereitung

Zum Salzen nach Bedarf, sowie zur geschmacklichen Stärkung der Speisen.

Verarbeitungshinweis

Zum Würzen jeglicher Speisen nach Bedarf. Sie sparen ca. 15 bis 25 % ein gegenüber Kochsalz oder Meersalz.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Das feingemahlene Steinsalz empfiehlt sich zum Würzen von Speisen, ist jedoch auch für andere Salzanwendungen geeignet, bei denen es auf naturbelassene Qualität ankommt.





Deutsches Steinsalz, fein, 1000g

Das Steinsalz von Natur Hurtig stammt aus einem der ältesten Salzstöcke Mitteldeutschlands.



Artikelnummer 407	GTIN-Stück  4 260040 174079	GTIN-Verpackung  4 260040 171078	eco-ID 87572	
-----------------------------	---	--	------------------------	---

Herstellung

unter Tage gewonnen, gemahlen, nach Korngrößen gesiebt und abgefüllt

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Die geöffnete Packung bitte stets gut verschließen, Trocken lagern

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Trocken und vor Feuchtigkeit geschützt.

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Gluten, Krebstier, Lupine, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier, Hafer, Haselnuss, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Pfeffer, Glutamat, Hefe

Weitere Eigenschaften

- vegan ✓
- vegetarisch ✓
- alkoholfrei ✓
- glutenfrei ✓
- laktosefrei ✓
- Rohstoffe nicht jodiert ✓
- ungesüßt ✓
- Rohkostqualität ✓
- Lebensmittel gentechnikfrei ✓



Deutsches Steinsalz, fein, 1000g

Das Steinsalz von Natur Hurtig stammt aus einem der ältesten Salzstöcke Mitteldeutschlands.



Artikelnummer 407	GTIN-Stück 4 260040 174079	GTIN-Verpackung 4 260040 171078	eco-ID 87572	
-----------------------------	--	---	------------------------	--

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel
 Süßung..... nicht gesüßt
 Rohkost Gradangabe..... 39

Qualität

Bio-Erzeugnis..... nein

Gesetzliche Angaben

Rechtlicher Hinweis Ergänzung..... unjodiert, ohne Rieselhilfen
 Rechtliche Bezeichnung des Produkts..... Speisesalz
 Inverkehrbringer..... Natur Hurtig, Wolgograder Allee 200, D-09123 Chemnitz

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal..... 0 kJ / 0,0 kcal
 Fett..... 0,0 g
 davon gesättigte Fettsäuren..... 0,0 g
 Kohlenhydrate..... 0,0 g
 davon Zucker..... 0,0 g
 Eiweiß..... 0,0 g
 Salz..... 98,5 g
 Broteinheiten..... 0,0 BE

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Tüte
 Verpackungsmaterial..... OPP, Papier

Preise und Konditionen

Pfand..... nein

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... ausgewogen, harmonisch; würzkräftiger (damit sparsamer) als viele Meersalze, jedoch deutlich milder als jedes Kochsalz
 Geruch..... geruchlos
 Konsistenz..... fein kristallin; Korngröße 0,2 - 0,7 mm