



# Deutsches Steinsalz, fein; Speise-Steinsalz, 12kg

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



| Artikelnummer | GTIN-Stück                                                                                           | GTIN-Verpackung | eco-ID |                                                                                     |
|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| 414           | <br>4 260040 174147 |                 | 88415  |  |

## Marke

Natur Hurtig

## Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

## Wechselnde Ursprungsländer

nein

## Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Deutschland

## Verpackungsland

Deutschland

## Zutaten

Speisesalz (Deutsches Steinsalz)

*Deutsches Steinsalz*

*Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.*



## 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

Der Eimer ist praktisch für den Einsatz in der Großküche / Catering. Nach dem Gebrauch: Deckel zu, und das Salz ist hygienisch sicher sowie vor Feuchtigkeit geschützt.

## Kurzbeschreibung

Gegenüber Kochsalz können i.d.R. 20 % der Salzmenge gespart werden.

## Verarbeitungshinweis

Die Menge nach Bedarf der Speise in kleinen Schritten zufügen. Zwischendurch immer wieder abschmecken, um ein Versalzen zu verhindern. Gegenüber Kochsalz können i.d.R. 20 % der Salzmenge gespart werden.

## 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; Speise-Steinsalz, 12kg

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



| Artikelnummer | GTIN-Stück                                                                                           | GTIN-Verpackung | eco-ID |                                                                                     |
|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| 414           | <br>4 260040 174147 |                 | 88415  |  |

## 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, Huhn, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß, Rind, Schwein, Anis, Dill, Fenchel, Fruktose, Kakao, Karotte, Kerbel, Koriander, Kümmel, Liebstöckel, Mais, Petersilie, Pfeffer, Umbelliferae, Zimt, Glutamat, Hefe, Purin, Salicylat, Vanillin

## Weitere Eigenschaften

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



# Deutsches Steinsalz, fein; Speise-Steinsalz, 12kg

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



| Artikelnummer | GTIN-Stück                                                                                           | GTIN-Verpackung | eco-ID |                                                                                     |
|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| 414           | <br>4 260040 174147 |                 | 88415  |  |

## Warengruppenspezifische Angaben

|                    |              |
|--------------------|--------------|
| Rechtlicher Status | Lebensmittel |
| Süßung             | nicht gesüßt |
| Verwendungsdauer   | 9999 Tage    |
| Verarbeitungsweise | kaltgemahlen |
| Palmfett, Palmöl   | nein         |
| Rohkost Gradangabe | 42           |

## Qualität

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

## Gesetzliche Angaben

|                                     |                                                       |
|-------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| Rechtliche Bezeichnung des Produkts | Speisesalz                                            |
| Inverkehrbringer                    | Natur Hurtig, Wolgograder Allee 200, D-09123 Chemnitz |

## Portionsangaben

|               |     |
|---------------|-----|
| Portionsgröße | 2 g |
|---------------|-----|

## 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           |
| Kohlenhydrate                          | 0 g           |
| davon Zucker                           | 0 g           |
| davon mehrwertige Alkohole             | 0 g           |
| davon Stärke                           | 0 g           |
| davon Lactose                          | 0 g           |
| Ballaststoffe                          | 0 g           |
| Eiweiß                                 | 0 g           |
| Salz                                   | 98,5 g        |
| Proteinheiten                          | 0 BE          |

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 2 g

|      |         |
|------|---------|
| Salz | 1,960 g |
|------|---------|

## Nährwerte & Analyseergebnisse Tagesbedarf ( %) bezogen auf 2 g

|      |         |
|------|---------|
| Salz | 32,67 % |
|------|---------|

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

|                     |       |
|---------------------|-------|
| Verpackungsart      | Eimer |
| Verpackungsmaterial | PE    |

## Preise und Konditionen

|                    |            |
|--------------------|------------|
| Pfand              | nein       |
| Pfandartikel Stück | kein Pfand |



# Deutsches Steinsalz, fein; Speise-Steinsalz, 12kg

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



| Artikelnummer | GTIN-Stück                                                                                           | GTIN-Verpackung | eco-ID |                                                                                     |
|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| 414           | <br>4 260040 174147 |                 | 88415  |  |

## Sensorik, Beschaffenheit

|            |                                                                                                                        |
|------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Geschmack  | ausgewogen, harmonisch; würzkräftiger (damit sparsamer) als viele Meersalze, jedoch deutlich milder als jedes Kochsalz |
| Geruch     | geruchlos (ab 500 kg leicht nach "Meer")                                                                               |
| Konsistenz | fein kristallin; Korngröße 0,2 - 0,7 mm                                                                                |