



PRESSEINFORMATION

Minimaler Dreh, maximaler Genuss – die neuen Mühlen von Bad Reichenhaller

Deutschlands bekannteste Salzmarke launcht neue Mühlen-Generation – ab sofort im Handel und im Online-Shop von Bad Reichenhaller erhältlich

Heilbronn, im März 2016 | Salz- und Gewürzfans dürfen sich freuen – Bad Reichenhaller präsentiert seine Mühlen ab sofort mit neuen Sorten und einem frischem Look. Vier Basissorten (AlpenSalz Mühle, Salz & Pfeffer Mühle, Salz & Chili Mühle, Salz & Kräuter Mühle) und drei Sondersorten (Mühle für Braten & Steak, Mühle für Fisch & Scampi, Mühle für Salat & Tomate) sorgen mit ihrem farbenfrohen, modernen Design für mehr Vielfalt in der Küche und im Gewürzregal. Die Mühlen sind mit einem hochwertigen Keramikmahlwerk ausgestattet und können nachgefüllt werden – das macht sie zu besonders praktischen Küchenhelfern.

Nur wer seine Zutaten sorgfältig aussucht, erhält am Ende auch ein perfektes geschmackliches Ergebnis. Anspruchsvolle Hobby- und Profiköche setzen beim Zubereiten ihrer Speisen deshalb vor allem auf natürliche Zutaten, auch beim Salzen und Würzen: Die Bad Reichenhaller Mühlen sind frei von Zusatzstoffen und Geschmacksverstärkern, auch Vegetarier und Veganer können sie beim Verfeinern ihrer Gerichte bedenkenlos verwenden.

Pures AlpenSalz bildet die Basis

Reines, grobes Bad Reichenhaller AlpenSalz bildet die Grundlage der neuen Mühlen-Varianten. Die vier Basissorten gibt es wahlweise pur oder mit einer beliebten Zutat. Das frisch gemahlene Salz aus der **AlpenSalz Mühle** lässt sich universell einsetzen – zum Salzen und Würzen in der



Küche oder bei Tisch. Die perfekte Ergänzung dafür: Grobes MarkenSalz im 500 g Beutel von Bad Reichenhaller, welches sich zum Nachfüllen der AlpenSalz Mühle eignet.

Basissorten mit dem gewissen Etwas

Die **Salz & Pfeffer Mühle** enthält eine Mischung aus aromatischen Pfefferkörnern, die sich zum Würzen von Fleischgerichten, pikanten Speisen und auch Salaten einsetzen lässt. AlpenSalz in Kombination mit scharfen Chiliflocken ist ein feuriger Mix: Die **Salz & Chili Mühle** verleiht jedem Gericht den richtigen Pep – perfekt für Salate, Eierspeisen, Saucen, Fleisch- oder Pastagerichte. Das volle Aroma frisch gemahlener, traditioneller Küchenkräuter lässt sich mit der **Salz & Kräuter Mühle** genießen. Es passt besonders gut zu Salaten, Dips oder Pasta.

Sondersorten mit würzigem Zutatenmix

Die drei Sondersorten mit fein abgestimmten Gewürzsalz-Mischungen sind ideal, um einfach und schnell leckere Gerichte zu kreieren. Mit der **Mühle für Braten & Steak** lässt sich der herzhafteste Geschmack von Fleischgerichten hervorragend abrunden. Dank einer raffinierten Kräuter- und Gewürzmischung ist die **Mühle für Fisch & Scampi** ideal zum Abschmecken und Verfeinern von Fisch und Meeresfrüchten. Die **Mühle für Salat & Tomate** verleiht Tomaten-Gerichten und knackigen Salaten mit mediterranen Kräutern und Gewürzen einen köstlichen Geschmack.



Das Bad Reichenhaller Mühlen-Sortiment im Überblick

Basissorten:

- AlpenSalz Mühle, 100 g
- Salz & Pfeffer Mühle, 60 g
- Salz & Chili Mühle, 72 g
- Salz & Kräuter Mühle, 35 g

Sondersorten:

- Mühle für Braten & Steak, 56 g
- Mühle für Fisch & Scampi, 42 g
- Mühle für Salat & Tomate, 50 g

Ab sofort erhältlich im Handel und im Online-Shop von Bad Reichenhaller
www.bad-reichenhaller-shop.de

Bildmaterial



BRH_Muehlen_Basissorten.jpg

Klassiker in der Küche und bei Tisch:
Die vier beliebten Basissorten mit grobem Bad Reichenhaller AlpenSalz gibt es pur, in Kombination mit Pfeffer, Chiliflocken oder Küchenkräutern.



BRH_Muehlen_Sondersorten.jpg

Mit den Sondersorten für Braten & Steak, für Fisch & Scampi und für Salat & Tomate lassen sich viele Gerichte ganz einfach und schnell zubereiten.

Über Bad Reichenhaller

Bad Reichenhaller ist eine Marke der Südsalz GmbH, die für hochwertiges MarkenSalz aus den Tiefen der Alpen steht. Gewonnen aus der natürlichen Alpensole, garantiert es höchste Qualität beim Würzen, Kochen und Backen. Als „weißes Gold“ hat das salzhaltige Quellwasser schon vor hunderten von Jahren seinen Ursprungsort berühmt gemacht. Heute ist Bad Reichenhaller die bekannteste Marke im deutschen Speisesalzsegment. Das Produktportfolio von Bad Reichenhaller umfasst MarkenSalze ohne und mit Zusatz von Vitaminen und Spurenelementen für eine ausgewogene Ernährung sowie eine große Auswahl an GewürzSalzen und Mühlen. Mehr Informationen: www.bad-reichenhaller.de



Hochauflösendes Bildmaterial finden Sie im Anhang, der Abdruck ist honorarfrei bei Angabe der Bildquelle „Bad Reichenhaller“ bzw. wie oben angegeben.

Wir freuen uns über ein Belegexemplar.

Bitte nehmen Sie, z. B. bei Rückfragen und Interviewwünschen oder wenn Sie anderes Bildmaterial benötigen, Kontakt mit uns auf!

Kontakt:

Südsalz GmbH
Lena Backfisch
Tel.: 07131/6494-1866
E-Mail: lena.backfisch@suedsalz.de
www.bad-reichenhaller.de

Pressekontakt:

Ansel & Möllers GmbH
Tanja Rupp | Svenja Dreher
Tel.: 0711/92545-14
E-Mail: t.rupp@anselmoellers.de
www.anselmoellers.de