



PRESSEINFORMATION

Salzige Neuigkeiten für Bio-Liebhaber und Genießer: Traditionsmarke Bad Reichenhaller bringt Alpensaline Sortiment in Deutschlands Küchen

Bad Reichenhall, im Juni 2017 | Wo kommt es her? Was ist drin? Wie wird es gemacht? Moderne Verbraucher wollen ihre Lebensmittel ganz genau kennen: Sie legen großen Wert auf Natürlichkeit, Regionalität, Qualität und Bio. Mit dem neuen Alpensaline Sortiment wird Salz-Marktführer Bad Reichenhaller all diesen Wünschen gerecht. Die nach alter Salztradition von Hand geschöpften Edlen Alpensalze überzeugen pur oder veredelt mit erlesenen Bio-Kräutern, Bio-Gewürzen und Bio-Blüten sowie durch ihre besondere Verwendung als Fingersalze.

Seit über 250 Millionen Jahren bergen die bayerischen Alpen einen wertvollen Schatz: reines Alpensalz – geschützt vor Umwelteinflüssen. Auf natürliche Weise wird es durch klares Gebirgswasser aus dem Fels gelöst. Dabei entsteht reine Natursole – die Basis der Alpensaline-Produkte von Bad Reichenhaller.

Mittelgrobes und Grobes Alpensalz – natürlich und rein

Die reine Natursole wird zu hochwertigem Alpensalz verarbeitet, ohne Trennmittel und ohne Zusätze. Erhältlich ist das Salz in zwei Körnungen: Das Mittelgrobe Alpensalz eignet sich zum Kochen und Streuen. Das Grobe Alpensalz hat vielfältige Einsatzmöglichkeiten und kann beispielsweise als Brezelsalz, für einen Salzmantel oder in der Mühle verwendet werden.

Edle Alpensalze – naturbelassen und handgeschöpft

Ein besonderes Highlight in der Produktpalette des Alpensaline Sortiments sind die vier Edlen Alpensalze: Die reine Natursole aus den bayerischen Alpen wird nach alter Tradition in der Siedepfanne verdampft. Dabei werden die wertvollen



Salzkristalle von Hand geschöpft. Pur ist das edle Salz in der Sorte KRISTALL. Die Geschmacksrichtungen BROTZEIT, ALPENBLÜTEN und BERGKRÄUTER haben einen Kräuter- und Gewürzanteil von 20 Prozent und überzeugen durch Ihren einzigartigen Geschmack.

Fingersalze – sanft zerrieben, voller Geschmack

Mit den Fingern oder einem kleinen Löffel über das Essen gestreut, eignet sich die Variante KRISTALL ideal zum Verfeinern von Fleisch- und Fischgerichten. Sanft zwischen Daumen und Zeigefinger zerrieben, entfalten die drei verfeinerten Bio-Sorten ihr volles Aroma. Das Edle Alpensalz BROTZEIT peppt Butterbrot und Obatzda auf, die Sorte ALPENBLÜTEN verfeinert Salate, Fisch- und Spargelgerichte – geschmacklich und auch optisch. Die Variante BERGKRÄUTER rundet Salate, Gemüsegerichte und Suppen ideal ab.

Die Vielfalt der Alpensaline im Überblick:

Mittelgrobes Alpensalz

- ohne Trennmittel, ohne Zusätze
- in der 1 kg Packung mit praktischer Schütte oder
- in der nachfüllbaren 380 g Dose

Grobes Alpensalz

- ohne Trennmittel, ohne Zusätze
- in der 1 kg Packung mit praktischer Schütte

Edles Alpensalz KRISTALL

- handgeschöpft und naturbelassen
- edle Salzkristalle
- in der wiederverschließbaren 100 g Dose als Fingersalz
- Verwendung: zum Verfeinern von Fleisch- und Fischgerichten



Edles Alpensalz BROTZEIT

- handgeschöpft und naturbelassen
- edle Salzkristalle verfeinert mit Bio-Gewürzen (Paprika, Zwiebel, Knoblauch, Kümmel)
- in der wiederverschließbaren 100 g Dose als Fingersalz
- Verwendung: für die typisch bayerische Brotzeit

Edles Alpensalz ALPENBLÜTEN

- handgeschöpft und naturbelassen
- edle Salzkristalle verfeinert mit Bio-Kräutern und Bio-Blüten
- in der wiederverschließbaren 80 g Dose als Fingersalz
- Verwendung: zum Verfeinern von Salaten, Spargel und Fischgerichten

Edles Alpensalz BERGKRÄUTER

- handgeschöpft und naturbelassen
- edle Salzkristalle verfeinert mit Bio-Kräutern und Bio-Gewürzen
- in der wiederverschließbaren 90 g Dose als Fingersalz
- Verwendung: zum Verfeinern von Salaten, Gemüsegerichten und Suppen



Bildmaterial:



BRH_Alpinsaline_Sortiment.jpg

Das Alpinsaline Sortiment von Bad Reichenhaller überzeugt mit reinen Salzen aus den Tiefen der bayerischen Alpen.

Kontakt:

Südwestdeutsche Salzwerte AG
Andrea Dittmann
Tel.: 08651 7002-6187
E-Mail: andrea.dittmann@salzwerke.de
www.bad-reichenhaller.de

Pressekontakt:

Ansel & Möllers GmbH
Simone Manea | Svenja Dreher
Tel.: 0711/92545-219
E-Mail: s.manea@anselmoellers.de
www.anselmoellers.de