



PRESSEINFORMATION

Neu im Regal: Bad Reichenhaller HähnchenSalz - Der ideale Mix für würziges Geflügel

Heilbronn, im August 2020 | Bad Reichenhaller - die bayerische Salzmarke aus den Alpen bringt die neue Gewürzkomposition HähnchenSalz in den Handel.

Mehr als ein Dutzend Kräuter und Gewürze stecken in dem fein abgestimmten Gewürzsalz. Hochwertiges AlpenJodSalz + Folsäure bildet die Basis dieser besonderen Mischung, die neben Paprika und Piment mit ausgesuchten Zutaten wie zum Beispiel Bockshornkleesamen, Ingwer, Koriander, Kurkuma und Muskatnuss abgerundet wird. Zartes Geflügel trifft auf pikante Gewürze - ob knuspriges Brathähnchen, saftiges Pollo Fino, gegrillte Putenschnitzel, Hähnchenbrustfilet oder selbstgemachte Chicken-Nuggets, mit Bad Reichenhaller HähnchenSalz wird Geflügel einfach lecker.

Wie alle Produkte von Bad Reichenhaller ist auch das neue HähnchenSalz ohne Geschmacksverstärker, glutenfrei und vegan. Ja richtig gelesen! Veganes HähnchenSalz – das ist nicht paradox, sondern total praktisch – denn auch vegetarische Gerichte wie Backofengemüse oder Grillkäse peppt diese aromatische Gewürzmischung herzhafte auf.

Knuspriger wird´s nicht!

Lust auf saftige, knusprige Hähnchenschlegel mit einer wunderbaren Kruste? Dazu gibt es eine karibische Beilage der Extraklasse.

<https://www.bad-reichenhaller.de/de/rezepte/gebackene-haehnchenkeule-mit-karibischem-reissalat.html>

Lust auf mehr? Weitere Rezeptideen: www.bad-reichenhaller.de

Bad Reichenhaller

Bildmaterial



Rezeptfoto Gebackene Hähnchenkeule mit karibischem Reissalat



Bad Reichenhaller HähnchenSalz 90 g Dose
HähnchenSalz – die raffinierte Prise für jedes Geflügel.



Bad Reichenhaller



Das Bad Reichenhaller GewürzSalz-Sortiment

Bad Reichenhaller GewürzSalze sind die praktischen Begleiter in der modernen Küche.

Über Bad Reichenhaller

Bad Reichenhaller ist eine Marke der Südwestdeutsche Salzwerte AG und steht für hochwertiges Salz aus den Tiefen der Alpen. Gewonnen aus reiner Alpensole, garantiert es höchste Qualität beim Würzen, Kochen und Backen. Schon vor Hunderten von Jahren hat das „weiße Gold“ aus den Alpen seinen Ursprungsort berühmt gemacht. Heute ist Bad Reichenhaller die bekannteste Marke im deutschen Speisesalzsegment. Das Produktportfolio von Bad Reichenhaller umfasst AlpenSalze ohne und mit Zusatz von Vitaminen und Spurenelementen für eine ausgewogene Ernährung sowie eine große Auswahl an GewürzSalzen, Mühlen und Salzspezialitäten. Mehr Informationen: www.bad-reichenhaller.de

Bitte nehmen Sie, bei Rückfragen und Interviewwünschen oder wenn Sie Bildmaterial benötigen, Kontakt mit uns auf! Wir freuen uns über ein Belegexemplar.

Pressekontakt:

Südwestdeutsche Salzwerte AG
Petra Laqua
Tel.: 07131/959-1846
E-Mail: petra.laqua@salzwerke.de
www.bad-reichenhaller.de