



PRESSEINFORMATION

Edles Alpensalz ALPENBLÜTEN mit neuer Rezeptur

Bad Reichenhall, im März 2021 | Die bei Feinschmeckern beliebte Sorte ALPENBLÜTEN der Edlen Alpensalze der Alpensaline gibt es jetzt in optimierter Rezeptur. Gelbe Bio-Ringelblumenblüten ersetzen die blauen Kornblumenblüten und geben dem erlesenen Bio-Kräutersalz aus der Manufaktur einen neuen Look.

Suchen Sie nach einem naturbelassenen Salz, welches Sie für feine Frühlings-Salate, zum Verfeinern von Gemüsegerichten oder leckerem Fisch verwenden können? Dann sind Sie mit dem Edlen Alpensalz ALPENBLÜTEN genau richtig – ein handgeschöpftes Salz aus der Manufaktur, mit elf erlesenen Bio-Blüten und Bio-Kräutern verfeinert. Diese feine Mischung mit den gelben Ringelblumenblüten verwandelt jedes Gericht in ein geschmackliches und optisches Highlight. Einfach als Fingersalz über die fertigen Gerichte geben und genießen.

Saiblingsfilet mit Süßkartoffel und Spinatsalat

Wildkräutersalat mit Blüten und gratiniertem Ziegenkäse

Wer bekommt bei diesen geschmacklich und optisch überzeugenden Gerichten nicht Appetit? Die Speisen lassen sich leicht zubereiten, das Finish mit dem Salz gibt ihnen das gewisse Extra. Das Saiblingsfilet wird mit dem Edlem Alpensalz ALPENBLÜTEN verfeinert, der bunte Wildkräutersalat mit gratiniertem Ziegenkäse mit dem Edlen Alpensalz BERGKRÄUTER.

Wein-Tipp: Begleiten Sie den Wildkräutersalat mit einem prickelnden Prosecco und den Saibling mit einem fruchtig-leichten Rosé-Wein.

Edle Alpensalze nach alter Tradition von Hand geschöpft

Die Edlen Alpensalze der Alpensaline werden nach alter Tradition in unserer Manufaktur hergestellt. Dafür wird reine Natursole aus Bad Reichenhaller Quellen in der Siedepfanne langsam und schonend erhitzt. Im nächsten Schritt werden die



Salzkristalle in liebevoller Handarbeit abgeschöpft, an der Luft getrocknet und anschließend mit erlesenen Bio-Kräutern, Bio-Blüten, und Bio-Gewürzen veredelt. Die Edlen Alpensalze gibt es pur als KRISTALL oder in den Sorten BERGKRÄUTER, ALPENBLÜTEN, STEAK & GRILL und BROTZEIT.

Mehr Infos unter www.bad-reichenhaller.de
und im Online Shop unter www.bad-reichenhaller-shop.de

Kontakt:

Südwestdeutsche Salzwerke AG
Andrea Dittmann
Tel.: 08651 7002-6187
E-Mail: andrea.dittmann@salzwerke.de

Bildmaterial:

Alpensaline Edles Alpensalz Alpenblüten mit Ringelblumenblüten



Saibling mit Süsskartoffel und Spinatsalat – Wildkräutersalat mit Ziegenkäse



Das **Saiblingsfilet** wird mit einem Süßkartoffelpüree und einem Spinatsalat serviert. Abgeschmeckt wird mit dem Edlen Alpensalz ALPENBLÜTEN.



Der **Wildkräutersalat** wird mit gratiniertem Ziegenkäse verfeinert. Eine feine Kräuternote verleiht das Edle Alpensalz BERGKRÄUTER.