



PRESSEINFORMATION

Legal, lecker, limitiert – das neue Bio-Hanfsalz von Bad Reichenhaller

Heilbronn, im Februar 2021 | High Quality im wahrsten Sinne des Wortes – denn für das Bad Reichenhaller Bio-Hanfsalz wird handgeschöpftes Alpensalz aus reiner Natursole mit sorgfältig geschälten Bio-Hanfsamen kombiniert und mit Bio-Kräutern verfeinert.

Die überraschend leckere Mischung aus Alpensalz und Superfood schmeckt leicht nussig und hat echtes Suchtpotenzial. Nur mit der Beschaffung wird es nicht ganz leicht werden: Diese ist zwar völlig legal, jedoch ist die streng limitierte Edition nur erhältlich, solange der Vorrat reicht.

Wie alle Bad Reichenhaller Produkte ist das Bio-Hanfsalz ohne Geschmacksverstärker, glutenfrei und vegan. Das Premium-Produkt wird in der 100 Gramm Dose angeboten und ist für 4,20 Euro exklusiv über den Bad Reichenhaller Online-Shop (www.bad-reichenhaller-shop.de) zu beziehen.

Für echte Hanf-Fans, aber auch für Feinschmecker und Foodies, die Wert auf natürliche, vitalstoffreiche Produkte legen, ist das Bio-Hanfsalz ein Must-have für das Gewürzboard. Es eignet sich perfekt für Brotaufstriche, Dips, Dressings oder Bratlinge und schmeckt hervorragend in Suppen, Salaten, Pasta oder ganz einfach auf einem Rührei.

Bad Reichenhaller hat zwei inspirierende Rezepte mit Bio-Hanfsalz kreiert: eine frische Erbsensuppe mit Laugencroutons und Kichererbsen-Karotten-Bratlinge mit veganer Hanf-Mayo.



Bildmaterial:



Bad Reichenhaller Bio-Hanfsalz Limited Edition



Rezeptvorschlag Kichererbsen-Karotten-Bratlinge mit veganer Hanf-Mayo



Rezeptvorschlag Frische Erbsensuppe mit Laugencroutons

Über Bad Reichenhaller

Bad Reichenhaller ist eine Marke der Südwestdeutsche Salzwerke 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 weiteres Bildmaterial benötigen, Kontakt mit uns auf! Wir freuen uns über ein Belegexemplar.

Pressekontakt:

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