



PRESSEINFORMATION

Leckere Rezeptideen mit Kaffee und Salz aus der Manufaktur

Bad Reichenhall, im Juli 2021 | Die bei Feinschmeckern beliebten Edlen Alpensalze der Alpensaline und die hochwertigen Kaffee-Spezialitäten der Martermühle überraschen mit einer ungewöhnlichen Kooperation. Unter dem Motto „Kaffee trifft Salz“ haben wir außergewöhnliche Rezepte entwickelt, die Ihre Geschmacksknospen überraschen werden.

Kaffee und Salz haben keine Gemeinsamkeiten und passen so gar nicht zueinander? Könnte man fast meinen, aber wir überzeugen Sie vom Gegenteil! Denn sowohl die Premium-Kaffeesorten der Kaffeerösterei Martermühle als auch die handgeschöpften Edlen Alpensalze von Bad Reichenhaller werden mit größter Sorgfalt in traditioneller Manufakturarbeit in Bayern hergestellt. Sie stehen für höchste Qualität wie auch Natürlichkeit und ergeben auch beim Kochen und Backen eine perfekte Kombination.

Und seien Sie mal ehrlich, könnten Sie etwa auf Koffein und Würze verzichten? Wir jedenfalls nicht und weil wir außergewöhnliche Kreationen mögen, haben wir inspirative Kaffee-Salz-Rezepte kreiert, die durch ihre Raffinesse und Geschmacksvielfalt überzeugen.

Wie wäre es zum Beispiel mit einem **Espresso-Vanille-Salz**, welches gebratenem **Kabeljau mit Papaya** exotische Würze verleiht. Oder dem leckeren **Hähnchen-Gemüse-Spieß**, der mit dem **Kaffee-Kräutersalz** vor dem Grillen mariniert wird. Ein klassisches **Entrecôte** erhält mit dem **Kaffee-Kakao-Chili-Rub** ein ganz neues Geschmacks-Level. Liebhaber von süßen Speisen werden von dem **Aprikosen-Tiramisu** mit einem Topping aus **Kaffee-Salz-Karamell** begeistert sein, welches alle Sinne dahinschmelzen lässt.

Haben Sie Appetit bekommen? Dann finden Sie anbei unsere Rezepte und Rezeptbilder für diese köstlichen Kaffee und Salz-Kreationen.

Mehr Infos unter www.bad-reichenhaller.de und www.martermühle.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:

Kabeljaufilet mit Papaya und Espresso-Vanille-Salz



Das **Kabeljaufilet** mit Papaya wird mit dem **Espresso-Vanille-Salz** raffiniert gewürzt. Das **Mittelgrobe Alpensalz** hat die perfekte Körnung für dieses selbstgemachte Salz, der **Espresso Autostrada** gibt den richtigen Pepp.

Hähnchen-Gemüse-Spieße mit Kaffee-Kräutersalz



Die **Hähnchen-Gemüse-Spieße** werden mit **Kaffee-Kräutersalz** mariniert. Die feine Kaffee-Kräuternote kommt durch das **Edle Alpensalz Bergkräuter** und den **Bio-Kaffee Peru**.

Entrecôte mit Kaffee-Kakao-Chili-Rub und Süßkartoffelpommes



Das **Entrecôte** wird mit einem **Kaffee-Kakao-Chili-Rub** mariniert und mit Süßkartoffelpommes serviert. Das **Edle Alpensalz Steak&Grill** und die **Abllinger Mischung** geben die richtige Würze.

Aprikosen-Tiramisu mit Kaffee-Salz-Karamell



Das **Aprikosen-Tiramisu** wird mit dem **Espresso Caramello** zubereitet und mit leckerem **Kaffee-Salz-Karamell** Topping serviert. Unser **Edles Alpensalz Kristall** verleiht die fein-salzige Note.