



PRODUKTÜBERSICHT

Bad Reichenhaller AlpenSalz in all seinen Facetten

Die Qualität des Bad Reichenhaller AlpenSalzes liegt, wie der Produktname verrät, in den Tiefen der Alpen begründet. Reine Alpensole ist der Ursprung der Produkte der bekanntesten Marke im deutschen Speisesalzsegment. Salz- und GewürzSalz-Varianten mit ausgewählten Zutaten ergänzen das Bad Reichenhaller Sortiment.

Die Klassiker



AlpenSalz

Das traditionelle Bad Reichenhaller AlpenSalz ist ein feines Siedesalz aus reiner Alpensole. Ein spezielles Verfahren garantiert, dass es immer trocken, streu- und rieselfähig ist. Unverkennbar ist die blaue Verpackung mit weißer Raute und roter Banderole.



AlpenJodSalz

Als engagierte Pionierleistung in Sachen Zusätze für eine ausgewogene Ernährung kam bereits vor 1960 das erste Speisesalz mit zugesetztem Jod aus der Saline Bad Reichenhall in den deutschen Handel. Jod ist ein wichtiger Baustein für die Produktion von Schilddrüsenhormonen und trägt zu einer normalen Schilddrüsenfunktion sowie einer normalen kognitiven Funktion bei. Da der Körper es nicht selbst bilden kann, muss es über die Nahrung aufgenommen werden. Mit jodiertem Speisesalz kann die Jodversorgung deutlich verbessert werden.



AlpenJodSalz + Fluorid

Bad Reichenhaller bleibt seiner Vorreiterrolle treu und bringt 1992 das erste Speisesalz mit Fluorid in Deutschland auf den Markt. Das Spurenelement trägt zum Erhalt der Zahnmineralisierung bei. Fluorid wird vom Körper nicht selbst gebildet und muss wie Jod mit der Nahrung aufgenommen werden.



AlpenJodSalz + Fluorid + Folsäure

Das B-Vitamin Folsäure wurde 2002 zum ersten Mal in Deutschland dem Speisesalz zugesetzt – von Bad Reichenhaller. Besonders Frauen mit Kinderwunsch, Schwangeren und Stillenden wird eine ausreichende Folsäurezufuhr empfohlen, denn diese trägt zum Wachstum des mütterlichen Gewebes bei und hat eine Funktion bei der Zellteilung. Folsäure trägt zudem zur Verringerung von Müdigkeit und Ermüdung sowie einer normalen Funktion des Immunsystems bei. Zwei Gramm AlpenJodSalz + Fluorid + Folsäure decken bereits die empfohlene Tagesmenge an Folsäure ab.



AlpenJodSalz + Selen

Bad Reichenhaller ist die erste Salzmarke, die 2023 ein Salzprodukt mit dem Zusatz Selen auf den deutschen Markt bringt. Die Produktinnovation ermöglicht allen, die sich verstärkt pflanzlich ernähren, einen einfachen und unkomplizierten Beitrag zur Basisversorgung mit den essenziellen Mikronährstoffen Jod und Selen – durch bewusstes Salzen beim alltäglichen Kochen und Würzen. Damit die Schilddrüse normal funktioniert, ist eine ausreichende Versorgung mit einer Kombination von Jod und Selen nötig. Zudem trägt Selen zum Schutz der Zellen vor oxidativem Stress und einer normalen Funktion des Immunsystems bei. Auch bei der Spermienbildung und beim Erhalt von normalen Haaren und Nägeln spielt das Spurenelement eine Rolle.



Grobes AlpenSalz ohne Zusatzstoffe

Das Grobe AlpenSalz wird aus Alpensole gewonnen und ist frei von jeglichen Zusatzstoffen. Mit seiner groben Körnung eignet es sich besonders zur Verwendung im Mörser oder in der Salzmühle.



Salzblüten – Das Fleur de Sel der Alpen

Handgeschöpft und naturbelassen: Die Bad Reichenhaller Salzblüten sind in ihrer zart-knusprigen Textur und ihrem feinen Geschmack einzigartig. Ein hochwertiges Premiumsalz – nicht nur für Gourmets.



Die mit dem gewissen Etwas - GewürzSalze



Salzen und Würzen in harmonischer Mischung kann man mit feinem KräuterSalz, mediterranem TomatenMozzarellaSalz, aromatischem KnoblauchSalz, herzhaftem PommesSalz oder pikantem HähnchenSalz. Alle GewürzSalze sind ohne Geschmacksverstärker, glutenfrei und auch für die vegane Küche geeignet. Sie enthalten ausgesuchte Kräuter und Gewürze sowie die wertvollen Zusätze Jod und Folsäure.

Alpensaline

Die Marke Alpsaline knüpft an jahrhundertealte Traditionen der Salzherstellung in Bad Reichenhall an und lässt diese wiederaufleben. Gewonnen aus reiner Natursole enthalten die Produkte weder Trennmittel noch Zusätze.

Die Edlen Alpsalze in fünf Sorten werden als Fingersalz verwendet. Auf traditionelle Art werden zarte Salzkristalle in einer Siedepfanne von Hand geschöpft und teilweise mit erlesenen Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau (DE-ÖKO 006) verfeinert.

Das Bad Reichenhaller Sprühsalz steht für die moderne Art zu salzen. Die einzigartige Natursole wird ohne weitere Verarbeitung in Flaschen abgefüllt und verteilt sich beim Sprühen als feiner Nebel gleichmäßig auf den Speisen.



Die Bad Reichenhaller Produkte im Überblick:

- ◆ **AlpenSalz**, 500 g Paket/Dose
- ◆ **AlpenJodSalz**, 500 g Paket/Dose/10 g Ministreuer
- ◆ **AlpenJodSalz + Fluorid**, 500 g Paket/Dose
- ◆ **AlpenJodSalz + Fluorid + Folsäure**, 500 g Paket/125 g Dose
- ◆ **AlpenJodSalz + Selen**, 500 g Paket
- ◆ **Grobes AlpenSalz ohne Zusatzstoffe**, 500 g Beutel
- ◆ **Salzblüten**, 100 g Glas mit Korkdeckel

- ◆ **GewürzSalze**
 - TomatenMozzarellaSalz, 300 g/90 g Dose
 - KräuterSalz, 300 g/90 g Dose
 - PommesSalz, 300g/90 g Dose
 - KnoblauchSalz, 90 g Dose
 - HähnchenSalz, 90 g Dose



◆ **Alpensaline**

- Mittelgrobes Alpensalz, 1 kg Paket/380 g Dose
- Grobes Alpensalz, 1 kg Paket
- Edles Alpensalz Kristall, 100 g Dose
- Edles Alpensalz Brotzeit, 100 g Dose
- Edles Alpensalz Alpenblüten, 80 g
- Edles Alpensalz Bergkräuter, 90 g
- Edles Alpensalz Steak&Grill, 90 g
- Sprühsalz, 120 ml

Über Bad Reichenhaller

Bad Reichenhaller ist eine Marke der Südwestdeutschen 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 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.

Kontakt:

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