



PRESSEINFORMATION

Das neue Salz für alle Veggie-Fans: Bad Reichenhaller AlpenJodSalz + Selen

Bad Reichenhall, im Mai 2023 | Für alle Veganer, Vegetarier und Flexitarier bringt die Traditionsmarke Bad Reichenhaller ein innovatives Salz mit dem kombinierten Zusatz Jod und Selen auf den Markt.

Immer mehr Menschen verzichten in ihrer Ernährung ganz oder teilweise auf tierische Produkte und sind somit oft nicht ausreichend mit verschiedenen wichtigen Nährstoffen versorgt. Was viele nicht wissen: Tierische Produkte wie z.B. Fleisch enthalten das für viele Körperfunktionen wichtige Spurenelement Selen. Da die Böden in Deutschland als selenarm gelten, kann über eine pflanzliche Ernährung nicht genug davon aufgenommen werden. Deshalb gehören Menschen, die sich vegan, vegetarisch oder flexitarisch ernähren, zur Risikogruppe für eine unzureichende Selenzufuhr.

Das neue Produkt „AlpenJodSalz + Selen“ ermöglicht allen, die sich verstärkt pflanzlich ernähren, einen einfachen und unkomplizierten Beitrag zur Basisversorgung mit den essenziellen Mikronährstoffen Jod und Selen – ganz einfach beim täglichen Kochen und Würzen. Mit zwei Gramm „AlpenJodSalz + Selen“ wird der empfohlene Tagesbedarf eines durchschnittlichen Erwachsenen an Jod zu 27 Prozent und an Selen zu 20 Prozent gedeckt.

Wofür braucht der Körper Selen? 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 Selen eine Rolle.

Bad Reichenhaller

Da das Spurenelement Selen, anders als Jod, in der Bevölkerung noch weitgehend unbekannt ist, initiiert die bekannte Salzmarke in Kooperation mit renommierten Ernährungsexpertinnen wie Dagmar von Cramm oder Hannah Willemsen eine umfangreiche Aufklärungskampagne und rückt die Notwendigkeit und Funktion von Selen und Jod in den Fokus. Statements der Expertinnen sowie viele interessante Informationen zu Selen finden Sie übersichtlich und einfach verständlich zusammengefasst auf der Marken-Website (bad-reichenhaller.de).

Das neue „AlpenJodSalz + Selen“ ist ab Mai 2023 im gut sortierten Lebensmitteleinzelhandel oder im Bad Reichenhaller Online-Shop (bad-reichenhaller-shop.de) erhältlich. Die unverbindliche Preisempfehlung für das 500 Gramm Paket liegt bei 1,29 Euro.

Bildmaterial:



**500 Gramm Paket
Bad Reichenhaller
AlpenJodSalz +Selen**



Bad Reichenhaller AlpenJodSalz +Selen mit Foodambiente / Salat



Bad Reichenhaller AlpenJodSalz +Selen mit Foodambiente / Bowl

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 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.

Presskontakt:

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