PRESSEINFORMATION

Salzspezialitäten für Genießer -
Bad Reichenhaller „Fleur de Sel der Alpen“

Bad Reichenhall, im August 2025 | Deutschlands bekannteste Salzmarke kreiert in Manufakturarbeit ein Fleur de Sel aus Natursole. Neu in der hochwertigen Produktreihe ist die Sorte Bio-Gewürzsalz Chili.

Das „Fleur de Sel der Alpen“ – zart-knusprige Salzkristalle in nun sechs Geschmacksrichtungen

Was man typischerweise von den Salzgärten aus dem Mittelmeerraum kennt, entsteht in einer Manufaktur in Bad Reichenhall in Handarbeit aus reiner Natursole, die aus den Tiefen der Alpen stammt. Hierfür wird die Sole langsam in offenen Pfannen erhitzt bis sich Salzblüten bilden. Diese werden anschließend von erfahrenen Salzsiedern vorsichtig von Hand und in kleinen Mengen geschöpft, ehe sie schonend an der Luft trocknen. Der aufwändige, traditionelle Herstellungsprozess macht das „Fleur de Sel der Alpen“ zu einer kostbaren Salzspezialität.

Anschließend verfeinert Bad Reichenhaller seine Salzblüten mit ausgesuchten Kräutern, Gewürzen und Blüten in Bio-Qualität zu sechs abwechslungsreichen Sorten. Für die Produktneuheit Bio-Gewürzsalz Chili werden den Salzblüten hochwertige Bio-Chiliflocken beigemischt. Mit seiner pikant-fruchtigen, angenehmen Schärfe verfeinert das Chilisalz Gerichte direkt bei Tisch. Eingesetzt als Topping bleiben die Salzblüten in ihrer Struktur erhalten, entfalten den vollen Geschmack und sorgen für einen leichten Crunch beim Essen – ein echtes Highlight!

Ein Tipp für Feinschmecker:

Probieren und verlieben: Für unsere Produktneuheit mit Bio-Chiliflocken wurde das Rezept Lachs mit Petersilien-Dillrahm kreiert - ganz raffiniert mit geschmorten Radieschen und Gurken.

Die Fans der Bad Reichenhaller Manufaktursalze werden es bereits entdeckt haben - gleicher Geschmack in neuer Verpackung. Die Dosen sind ein optisches Highlight auf jedem Tisch und ein köstliches Mitbringsel bei Einladungen. Alle Bad Reichenhaller Premiumsalze sind ab sofort im ausgewählten Lebensmitteleinzelhandel und im Online-Shop (www.bad-reichenhaller-shop.de) erhältlich.

Das Bad Reichenhaller „Fleur de Sel der Alpen“-Sortiment im Überblick:

- „Fleur de Sel der Alpen“ Salzblüten, 100 g Glas
- „Fleur de Sel der Alpen“ Bio-Kräutersalz Alpenblüten, 80 g Dose
- „Fleur de Sel der Alpen“ Bio-Kräutersalz Bergkräuter, 90 g Dose
- „Fleur de Sel der Alpen“ Bio-Gewürzsalz Brotzeit, 100 g Dose
- „Fleur de Sel der Alpen“ Bio-Gewürzsalz Steak & Grill, 90 g Dose
- **NEU:** „Fleur de Sel der Alpen“ Bio-Gewürzsalz Chili, 90 g Dose

Bildmaterial:

Bad Reichenhaller „Fleur de Sel der Alpen“ im neuen Verpackungsdesign

Bio-Gewürzsalz Chili, 90 g Dose „Fleur de Sel der Alpen“

Salzsieder beim Schöpfen der Salzblüten

Rezeptbild: Lachs mit Petersilien-Dill-Rahm, geschmorten Radieschen und Gurken

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.

Pressekontakt:
Südwestdeutsche Salzwerke AG
Janine Dietz
Tel.: 07131/959-2690
E-Mail: janine.dietz@salzwerke.de
www.bad-reichenhaller.de