Terra Naturkost Handels KG

Gradestr. 92
D- 12347 Berlin

Tel: +49 (30) 639993-0
Fax: +49 (30) 639993-99
Email: info@terra-natur.de

Himalaya Kristallsalz, Granulat 1kg

Allgemeine Infomationen	
MwSt.-Satz	7 %
empf. VK.	4,99 EUR
Hersteller	Hurtig
Verband	nicht geregelt
EAN	4260040174055

Merkmale	
Eifrei	ja
Gastro-Artikel	ja
Glutenfrei	ja
Hefefrei	ja
Lactosefrei	ja
vegan	ja

Allgemeine Hinweise:

Dieses unbehandelte Kristallsalz ist vor ca. 500 Millionen Jahren durch die Austrocknung der Urmeere entstanden und lagert heute, geschützt vor heutigen Umwelteinflüssen, in 300 - 600 m Tiefe unter der Erde. Es ist vollständig naturbelassen, also nicht chemisch gereinigt und enthält noch alle wertvollen Bestandteile eines Natursalzes. Natur Hurtig bezieht sein Kristallsalz aus dem Salt Range im Norden Pakistans. In einer der ältesten Salzminen, am Fuße des Himalaja, wird es traditionell seit über 2000 Jahren abgebaut, von Hand aussortiert, gewaschen, sonnengetrocknet und anschließend vermahlen. In Deutschland überwachen anerkannte Institute die Qualität. Das feingemahlene Kristallsalz eignet sich hervorragend zum Würzen von Speisen. Der milde und vollmundige Geschmack wird in Gourmetküchen weltweit geschätzt.

Herstellung:

handwerklich unter Tage gewonnen, gemahlen, nach Korngrößen gesiebt und abgefüllt

Verwendung:

Der milde und vollmundige Geschmack wird in Gourmetküchen weltweit geschätzt. Das Granulat eignet sich besonders gut zur Verwendung in Salzmühlen.

Warengruppenspezifische Angaben	
Rechtlicher Status	Lebensmittel
Süßung	nicht gesüßt

Weitere gesetzliche Angaben

Bezeichnung des Lebensmittels	Speisesalz
Inverkehrbringer	Natur Hurtig, Neukirchner Str. 9 - 13, D-09116 Chemnitz

Allergiehinweise	
Glutamat	nicht enthalten
Hefe	nicht enthalten
Laktose	nicht enthalten
Pfeffer	nicht enthalten

Weitere Eigenschaften	
vegan	ja
vegetarisch	ja
Rohstoffe nicht jodiert	ja

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)	
Verpackungsmaterial	OPP, Papier
Verpackungsart	Tüte

Sensorik, Beschaffenheit	
Geschmack	Der milde und vollmundige Geschmack wird in Gourmetküchen weltweit geschätzt.
Konsistenz	Granulat mit einer Korngröße von 3 - 5 mm

Datenstand vom:
13.03.2018

Angaben zu Zutaten, Herstellung, Verwendung und die Allergiker-Informationen, sowie alle danach folgenden Informationen, wie warengruppenspezifische Angaben, weitere Eigenschaften oder Diäthinweise, Sonstiges, etc. stammen von Ecoinform. Die Angaben werden direkt vom Hersteller in die Ecoinform-Datenbank eingegeben. Weitere Informationen www.ecoinform.de.
Die Terra Naturkost Handels KG übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit dieser Angaben.