



# Kollektion der Salze der Welt



Unsere Kollektion der Salze der Welt entstand aus dem Wunsch, Ihnen die Feinheiten dieses „einfachen“ Gewürzes Salz nahe zu bringen.

Aus den wichtigsten Salzregionen der Welt bieten wir Ihnen auserlesene Natursalze. Um die hohe Qualität der in Handarbeit gewonnenen Salzspezialitäten zu erhalten, haben wir diese Gläser gewählt.

Für die halbfleuchten Quellsole-Salze sowie das Fleur de Sel haben wir das hochwertige Glas mit Bügeldeckel gewählt.

Ein halbfleuchtes Salz, daß im Zuge seiner Lagerung austrocknet, verliert die entscheidenden Qualitätsmerkmale, wie z.B. beim portugiesischen Quellsole Salz die eingeschlossene Sole in den Salzkristallen.

Mit dem beiliegenden Holzlöffel können Sie appetitlich einfach das Salz bei Tisch dosieren und Ihrem Gericht den letzten Schliff geben sowie für spannende Abwechslung sorgen.

## Fleur de Sel



Seinen aussergewöhnlichen Geschmack erhält es durch seine Anteile an Calcium und Magnesium. Gerne wird es auch für den Salzrand bei Cocktailgläsern verwendet. Aufgrund der besonderen Struktur wird dieses Salz nicht zum kochen verwendet, sondern ausschliesslich als Tafelsalz. Es weist eine relative hohe Restfeuchte auf.

## Inka Salz



Es stammt aus einer salzhaltigen Quelle in 3000 Meter Höhe und wird nach alter Inka-Tradition in terrassenförmigen Becken sonnengetrocknet. Ein Qualitätsmerkmal ist die hohe Restfeuchte wie bei dem Quellsole Salz oder Fleur de Sel.

Die gelbe bis zart rosa Färbung ist sein besonderes Merkmal. Es eignet sich für leichte Gerichte und als Finish bei Tisch. Aufgrund der Restfeuchte ist es nicht für die

Mühle geeignet, es verklebt zuerst das Mahlwerk und wenn es ausgetrocknet ist verliert es seine spezielle Qualität und seinen feinen Geschmack.

## Quellsole Salz



Es stammt aus der Salzquelle in den Marinhas do Sal am Rio Maior mitten in Portugal. Es wird traditionell mindestens seit der Römerzeit genutzt. 1177 wurde ein Teil an den Templer Orden verkauft. Das Quellsalz wird sonnengetrocknet und in Handarbeit gewonnen.

Die Besonderheit des Salzes ist die im Kristall eingeschlossene Sole, die beim darauf Beißen frei wird. Deswegen sollte das Quellsalz immer im Glas aufbewahrt

werden. Durch Austrocknen verliert es einen wichtigen Teil seiner speziellen Qualität. Als Topping bei Tisch kommt sein milder, doch deutlicher Geschmack richtig zur Geltung. Ich greife da gern auch noch mal zum Salzlöffel.



## **Rauchsalz** aus Dänemark

Totes Meer Salz wird ca. 160 Stunden über Buche kalt geräuchert.

Durch seinen rauchigen schinkenähnlichen Geschmack ist das dänische Rauchsalz auch bei Vegetariern geschätzt. Das rauchige Aroma verleiht z.B. Salaten, pflanzlichen Aufstrichen oder Tofu eine klassische Note. Ursprünglich aus Amerika kommend, findet das dänische Rauchsalz in

Europa immer mehr Anhänger, nicht nur unter den Spitzenköchen. Selbst bei der Zubereitung von Reis gibt dieses Salz eine spannende Note.



## **Kalaharisalz** aus Südafrika

Wird aus einem natürlichen Salzsee gewonnen, welcher von einem unterirdischen ca. 280 Millionen alten Salzvorkommen gespeist wird. Das Salz aus der Kalahari-Wüste ist weiß bis rosa und hat keinen besonderen Eigengeschmack. Daher kann man das Kalahari-Salz dank seines natürlichen Salz-Geschmacks täglich verwenden. Spurenelemente wie Magnesium und Phosphor runden den

Geschmackseindruck ab.



## **Murray River Salz** aus Australien

Den zarten orange-gelben Farbton erhält es durch abgelagerte, rote Pigmente, sogenannte Karotine, einer salztoleranten Alge. Die flockenartigen Salzkristalle machen es zum leichtesten Salz am Markt. Das Murray River Salz ist sehr mild und eignet sich deswegen sehr gut für den puristischen Genuss, z.B. zu Brot und frischer Butter. Dieses wirklich edle Salz mit seiner flockenartig,

feinen Konsistenz kommt vor allem beim "Salzen-aus-der-Hand" zur Geltung und ist mit unserem Holzlöffel das Topping bei Tisch.



## **Hawaii Salz** mit Vulkanerde aus Amerika

Ist ein Meersalz der Pazifikküste. Seine rötliche Färbung erhält das Hawaii Salz durch die eisenoxidhaltige vulkanische Tonerde (der Alaea). Diese verleiht dem roten Hawaii Alaea Salz seine besondere Farbe und seinen Geschmack. Es ist wie „roter Kaviar“.



© Copyright Fa. Natur Hurtig



Neukirchner Str. 9 - 13

09116 Chemnitz

Tel.: 0371/221140

<http://naturhurtig.de>

Auslieferung durch:

