

Name	Form	Herkunft	Verpackung	Gewicht	Preis	Preis pro 1000g
<b>pure Salze</b>						
<b>Kristallsalz, rötlich</b>	<b>Granulat 2-5mm</b>	<b>Pakistan</b>	Beutel	100g	<b>2,00 €</b>	20,00 €
Dieses Steinsalz stammt aus den riesigen Salzlagerstätten im Punjab, am Westrand des Himalayas. Seine rötliche Färbung verdankt es seinem Anteil an Eisenoxid. Es eignet sich bestens für den täglichen Gebrauch in der Salzmühle.			Beutel	500g	<b>8,00 €</b>	16,00 €
			Beutel	1000g	<b>15,00 €</b>	15,00 €
			150ml Korkglas	160g	<b>4,00 €</b>	25,00 €
<b>Kristallsalz rosa</b>	<b>Flocken</b>	<b>Pakistan</b>	Beutel	100g	<b>5,00 €</b>	50,00 €
Knusprige Salzflöcken sind ein edles Fingersalz für Fisch, Steaks, Pasta, Salate. Sie werden aus einer Sole von rotem Steinsalz hergestellt. Mithilfe von Sonne und Wind bilden sich Flöcken im Verdunstungsbecken, die von Hand geerntet werden.			Beutel	500g	<b>20,00 €</b>	40,00 €
			Beutel	1000g	<b>35,00 €</b>	35,00 €
			150ml Korkglas	85g	<b>5,00 €</b>	58,82 €
<b>Quellwassersalz</b>	<b>fein flockig</b>	<b>Portugal</b>	Beutel	100g	<b>2,50 €</b>	25,00 €
... ist ein Solesalz erster Güte, gewonnen in Handarbeit, von einem kleinen Salzbauern in den Salinen von Marinhas do Sal bei Aveiro. Dieses Ursalz entstand vor 200.000 Jahren durch Austrocknung eines Urmeeres und wird durch Wasserläufe an die Oberfläche gespült.			Beutel	500g	<b>10,00 €</b>	20,00 €
			Beutel	1000g	<b>17,00 €</b>	17,00 €
			150ml Korkglas	160g	<b>5,00 €</b>	31,25 €
<b>Gewürz- Salze</b>						
<b>Anatolisches Salz</b>	<b>Fingersalz</b>	<b>Deutschland</b>	Beutel	100g	<b>6,00 €</b>	60,00 €
... ein Tischsalz mit Charme: knusprige Kristallsalzflöcken mit einer pointierten Schärfe vom Pul Biber (türkischem Paprika), einer lieblich-würzigen Note vom geräucherten Knoblauch, erdigem Petersilienaroma und einem feinen säuerlichen Abgang von Sumachbeeren. Es eignet sich als Tischwürze, über Bratkartoffeln, zu Salaten und auf Brot.			Beutel	500g	<b>24,00 €</b>	48,00 €
			Beutel	1000g	<b>45,00 €</b>	45,00 €
			150ml Korkglas	65g	<b>5,00 €</b>	76,92 €
			300ml Korkglas	150g	<b>10,00 €</b>	66,67 €
<b>Bärlauchsatz</b>	<b>fein</b>	<b>Deutschland</b>	Beutel	100g	<b>4,00 €</b>	40,00 €
... hat eine kräftig deftige Note die gut zu Spargel und anderem Gemüse passt. Auch für Dips und Rührei passt die grüne Mischung aus Meersalz und einer großzügig bemessenen Portion gemahlenem Bärlauch.			Beutel	500g	<b>16,00 €</b>	32,00 €
			Beutel	1000g	<b>28,00 €</b>	28,00 €
			150ml Korkglas	110g	<b>5,00 €</b>	45,45 €
<b>Gewürzsalz aus der Toskana</b>	<b>fein</b>	<b>Italien</b>	Beutel	100g	<b>4,00 €</b>	40,00 €
... wird im Familienbetrieb von Hand hergestellt. Frisch gehackte Toskanische Kräuter wie Basilikum, Oregano, Rosmarin und ein wenig Peperoncini werden mit Meersalz vermengt und gehen eine höchst aromatische Verbindung ein.			Beutel	500g	<b>20,00 €</b>	40,00 €
			Beutel	1000g	<b>38,00 €</b>	38,00 €
			120ml Korkglas	100g	<b>5,00 €</b>	50,00 €
<b>Kala-Namak grob</b>	<b>Granulat 2-5mm</b>	<b>Indien</b>	Beutel	100g	<b>4,00 €</b>	40,00 €
Ein kulinarisches Abenteuer ist das "schwarze Salz" mit seinem schwefeligen, eierähnlichen Geschmack. Es verleiht indischen Chutneys, Joghurtsalaten, Linsengerichten, Dips und Obst eine typische Note.			Beutel	500g	<b>14,00 €</b>	28,00 €
			Beutel	1000g	<b>25,00 €</b>	25,00 €
			150ml Korkglas	60g	<b>5,00 €</b>	83,33 €
<b>Kala-Namak fein</b>	<b>Buchen- geräuche</b>	<b>Dänemark</b>	Beutel	100g	<b>4,00 €</b>	40,00 €
... ist wegen des eierähnlichen Geschmacks auch in der veganen Küche ein beliebtes Tischsalz. Zur Herstellung von Kala Namak wird Salz mit Hülsenfrüchten (Harad Samen) verkocht und nimmt dabei ihr Aroma und ihre Farbe an.			Beutel	500g	<b>28,00 €</b>	56,00 €
			Beutel	1000g	<b>50,00 €</b>	50,00 €
			50ml Glasrohr	60g	<b>5,00 €</b>	83,33 €
			150ml Korkglas	180g	<b>13,00 €</b>	72,22 €

Name	Form	Herkunft	Verpackung	Gewicht	Preis	Preis pro 1000g
<b>Rauchsalze</b>						
Rauchsalze verleihen Speisen den besonderen Geschmack von über Feuer zubereitetem Essen. Unsere Rauchsalze sind allesamt handwerklich hergestellt und nicht mit Raucharomen versetzt.						
<b>Dänisches Rauchsalz</b>	<b>Buchen-geräuchert</b>	<b>Dänemark</b>				
			Beutel	100g	<b>7,00 €</b>	70,00 €
			Beutel	500g	<b>28,00 €</b>	56,00 €
			Beutel	1000g	<b>50,00 €</b>	50,00 €
Die herzhaft-pikante Rauchnote. passt zu Fisch und allen Sorten von Fleisch, Eiern, Eintöpfen... Totes Meersalz wird durch intensive und gleichmäßige Räucherung zu			50ml Glasrohr	60g	<b>5,00 €</b>	83,33 €
<b>Alderwood- Rauchsalz Salish Art</b>	<b>Erlen - geräuchert</b>	<b>Deutschland / Spreewald</b>				
			Beutel	100g	<b>7,00 €</b>	70,00 €
			Beutel	500g	<b>28,00 €</b>	56,00 €
			Beutel	1000g	<b>50,00 €</b>	50,00 €
Naturbelassenes Meersalz wird im Kaltrauchverfahren bis zu 16 Tage lang geräuchert. Das leichte Speck-Aroma passt zu Gemüsesuppen, Eintöpfen, Eierspeisen, vegetarischen Gerichten, Saucen, Marinaden, Rubs,			50ml Glasrohr	55g	<b>5,00 €</b>	90,91 €
			150ml Korkglas	160g	<b>13,00 €</b>	81,25 €
<b>Druiden-Rauchsalz</b>	<b>Wacholder-geräuchert</b>	<b>Dänemark</b>				
			Beutel	50g	<b>6,00 €</b>	120,00 €
			Beutel	250g	<b>24,00 €</b>	96,00 €
			Beutel	500g	<b>45,00 €</b>	90,00 €
Dieses Meersalz wird nach Wikingerart über reinem Wacholderholz geräuchert. Es hat ein kräftiges warm-weiches Aroma. Die nordischen Völker gewannen ihr Salz, indem sie Meerwasser oder Sole auf brennendes Feuer gegossen. Der Wasseranteil verdampfte und das ausgefällte Salz haftete an den verkohlten Holzscheiten. Das Salz wurde vom Holz abgekratzt und konnte verwendet werden.			50ml Glasrohr	30g	<b>5,00 €</b>	166,67 €