

GUSTOSAL

Natursalz



Erlesene Qualität für erlesene Gaumen



GUSTOSAL

Natursalz



Erlesene Qualität für erlesene Gaumen



Das Ausseer Natursalz zeichnet sich durch seine besondere Hochwertigkeit aus, die sich im unvergleichlichen Geschmack und im unverwechselbaren Erscheinungsbild durch die braune Färbung (hoher Eisengehalt und ausgewogene Mineralstoffzusammensetzung) zeigen.



Fein gemahlen

Diese Granulierung ist die feinst mögliche und wird in Großküchen genauso wie in Privatküchen für erlesene Speisen oder auch für das tägliche Kochen verwendet.
Körnung: 0,4 bis 0,8 mm.

Zwischenkörnung

Für die besondere Küche, wenn das Salz etwas „Körper“ braucht.
Körnung: 0,8 bis 1,4 mm.

Grob granuliert

Die perfekte Körnung für alle, die gerne mit Mühlen würzen, Gewürzmischungen im Mörser vollenden oder Fleisch und Fisch in der Salzkruste zubereiten.
Körnung: 1,4 bis 4,0 mm.



Natursalz, auch Ausseer Bergkern genannt, wird im Salzbergwerk Altaussee noch immer nach traditioneller bergmännischer Art und Weise abgebaut. Hier befindet sich österreichweit die einzige Lagerstätte. Das Salz weist einen Salzgehalt von mindestens 90 % auf. Die restlichen Anteile setzen sich aus Spurenelementen wie Eisenoxid, Calcium, Magnesium und weiteren Mineralien und Nebensalzen zusammen.



Nachdem das Natursalz aus dem Berg gebrochen wurde, wird es noch direkt im Berg vorverlesen und in verschiedene Körnungen zerkleinert und vermahlen. Auch heute ist der Natursalzabbau zum größten Teil noch harte körperliche Arbeit und das Natursalz somit eine handverlesene Besonderheit.

GUSTOSAL Natursalz			
	fein	grob	Zwischenkörnung
1,4 kg Eimer	✓		
4 kg Eimer	✓	✓	
15 kg Eimer	✓	✓	✓
10 kg Sack	✓	✓	✓



SALINEN AUSTRIA AG ist nach GMP, IFS (inkl. HACCP), QS, ISO 9001, ISO 14001 u.v.m. zertifiziert und garantiert höchste Qualitätsstandards. Modernste Produktionsprozesse und unser qualifiziertes Fachpersonal sichern eine konstant hohe Produktqualität, höchste Reinheit und eine lückenlose Rückverfolgbarkeit. Unsere Produkte entsprechen den gültigen Normen & Gütekriterien und erfüllen die höchsten Anforderungen.

Salinen Austria AG

Steinkogelstraße 30
A-4802 Ebensee

Tel.: +43 / 6132 / 200 / 0
Fax: DW 4100

info@salinen.com
www.salinen.com