

NEU als Eigenmarke






DER INSEL EIN STÜCK NÄHER

SALZ IST EBEN NICHT GLEICH SALZ!

Im Gegensatz zu chemisch behandeltem und künstlich nachjodiertem Industriehalbesalz enthält unbehandeltes Natursalz wie das Sylter Speise Salz eine Vielzahl von Mineralien und Spurenelementen, wie es in allen unseren Körperzellen vorkommt und lebensnotwendig ist.

Deckt man einen Großteil der täglichen Salzzufuhr mit Natursalz ab, führt man dem Körper also genau diese wichtigen Zusatzstoffe zu, die oft fehlen, aber für eine ausgewogene Ernährung von besonderer Bedeutung sind.



-  Das Salz ist ein begrenztes Gut, da man es nur 8 Monate „aussieden“ kann und deshalb zunächst auch nur eine begrenzte Menge realisierbar ist
-  Das Salz ist ein Produktvorteil für den Verbraucher, denn die Natürlichkeit und Qualität unterscheidet sich deutlich von industrieller Massenware
-  Seit über 15 Jahren wird salzhaltige Thermalsole von der Insel Sylt aus einer 650 m tiefen Bohrung in Rantum gewonnen und verarbeitet
-  Durch die Gewinnung aus der Thermalsole sowie dem klassischen Siedeprozess unterliegen das Sylter Speise Salz keinen umweltbedingten Einflüssen und so entstehen natürliche Salzkristalle
-  Die Restfeuchte unseres Salzes liegt unter 3%, da so die abgefüllte Menge im Gebinde auch dem tatsächlichen Salzanteil entspricht. Zusätzlich bietet diese Trockenheit keinen Nährboden für Bakterien

Das Sylter Speise Salz erfüllt die Kriterien des Codex Alimentarius!



Sylter Speise Salz

125 g Dose

Um diese Reinheit und Natürlichkeit zu erhalten wird weder die Sole noch das Salz chemisch behandelt oder mit Zusatzstoffen versetzt. Wie schon seit Jahrhunderten erfolgt die Kristallisation in Siedepfannen entsprechend klassischer Salzwirker-Brüderschaftstraditionen.

VE

€/ Dose

100 x 125 g

Preis auf Anfrage



Sylter Speise Salz

250 g Dose

Um diese Reinheit und Natürlichkeit zu erhalten wird weder die Sole noch das Salz chemisch behandelt oder mit Zusatzstoffen versetzt. Wie schon seit Jahrhunderten erfolgt die Kristallisation in Siedepfannen entsprechend klassischer Salzwirker-Brüderschaftstraditionen.

VE

€/ Dose

30 x 250 g

Preis auf Anfrage



Sylter Speise Salz

3 kg Eimer

Um diese Reinheit und Natürlichkeit zu erhalten wird weder die Sole noch das Salz chemisch behandelt oder mit Zusatzstoffen versetzt. Wie schon seit Jahrhunderten erfolgt die Kristallisation in Siedepfannen entsprechend klassischer Salzwirker-Brüderschaftstraditionen.

VE

€/ Eimer

1 x 3 kg

Preis auf Anfrage