



GARTEN DER NATUR

## Preisliste: naturbelassenes, ökozertifiziertes Meersalz\*



Artikelnr.	Beschreibung	Menge	VK-Preis inkl. 10%Mwst
	3116 Tisch-Salz-Gefäß Keramik mit Flor de Sal  Blume des Salzes, die sich nur bei bestimmten Witterungsverhältnissen – Sonne und Wind – wie eine feine Eisschicht auf der Wasseroberfläche des Salinenbeckens bildet. Flor de Sal wird vorsichtig von Hand geerntet, d.h. abgeschöpft. Von Spitzenköchen wie Feinschmeckern hoch geschätzt, findet Flor de Sal zum Würzen nicht gekochter Speisen oder als feinstes Tafelsalz Verwendung.	100g	15,90
	3050 Flor de Sal, 200g  Blume des Salzes, die sich nur bei bestimmten Witterungsverhältnissen – Sonne und Wind – wie eine feine Eisschicht auf der Wasseroberfläche des Salinenbeckens bildet. Flor de Sal wird vorsichtig von Hand geerntet, d.h. abgeschöpft. Von Spitzenköchen wie Feinschmeckern hoch geschätzt, findet Flor de Sal zum Würzen nicht gekochter Speisen oder als feinstes Tafelsalz Verwendung.	200g	8,90
	3053 Flor de Sal, PE Container  Blume des Salzes, die sich nur bei bestimmten Witterungsverhältnissen – Sonne und Wind – wie eine feine Eisschicht auf der Wasseroberfläche des Salinenbeckens bildet. Flor de Sal wird vorsichtig von Hand geerntet, d.h. abgeschöpft. Von Spitzenköchen wie Feinschmeckern hoch geschätzt, findet Flor de Sal zum Würzen nicht gekochter Speisen oder als feinstes Tafelsalz Verwendung.	3000g	53,90
	2502 Sal Tradicional, „fine“, im PE Beutel  Dieses Meersalz der Körnung „fein“ wird von Hand in traditionellen Salzgärten geerntet. Sonnentrocknet ist es das kulinarische Allroundtalent zum Kochen. Sal Tradicional ist ein handwerklich und nach ökologischen Kriterien hergestelltes Meersalz und durch Certiplanet-Vertragslabors zertifiziert. Es ist von Natur aus natriumarm, und durch umfangreiche Analysen bestätigt, von höchster Reinheit.	1000g	4,90
	2500 Sal Tradicional, „coarse“, im PE Beutel  Dieses Meersalz der Körnung „corse“ wird von Hand in traditionellen Salzgärten geerntet. Sonnentrocknet ist es das kulinarische Allroundtalent zum Kochen. Sal Tradicional ist ein handwerklich und nach ökologischen Kriterien hergestelltes Meersalz und durch Certiplanet-Vertragslabors zertifiziert. Es ist von Natur aus natriumarm, und durch umfangreiche Analysen bestätigt, von höchster Reinheit.	1000g	4,90

\*Preise in Euro gültig ab 20. März 2018. Versandkosten werden zusätzlich verrechnet.

Druckfehler, Preisänderungen und Liefermöglichkeiten bleiben vorbehalten.

Ihr Ansprechpartner:

Klaus Göttfert 1190 Wien, Zahnradbahnstr 5/2 T: 01/3186845-12 E: office@gartendernatur.at

Artikelnr.	Beschreibung	Menge	VK-Preis inkl. 10%Mwst
	2606 Sal Tradicional, „fine“, PE Container  Dieses Meersalz wird von Hand mit hölzernen Rechen, in traditionellen Salzgärten geerntet. Sonnengetrocknet und lediglich gesiebt ist es in der Küche das Allroundtalent für das Kochwasser von Gemüse, Pasta und Kartoffeln, für Salzkrusten und zum Einsalzen von Fisch und Fleisch. Sal tradicional ist ein handwerklich und nach ökologischen Kriterien hergestelltes Meersalz und durch Certiplanet (EU-Ökokontrollstelle Nr. PT/AB 04) und Natural Food Certifiers (Apple K - kosher & vegan) zertifiziert. Es ist von Natur aus natriumarm.	5000g	18,90
	2604 Sal Tradicional, „corse“, PE Container  Dieses Meersalz wird von Hand mit hölzernen Rechen, in traditionellen Salzgärten geerntet. Sonnengetrocknet und lediglich gesiebt ist es in der Küche das Allroundtalent für das Kochwasser von Gemüse, Pasta und Kartoffeln, für Salzkrusten und zum Einsalzen von Fisch und Fleisch. Sal tradicional ist ein handwerklich und nach ökologischen Kriterien hergestelltes Meersalz und durch Certiplanet (EU-Ökokontrollstelle Nr. PT/AB 04) und Natural Food Certifiers (Apple K - kosher & vegan) zertifiziert. Es ist von Natur aus natriumarm.	5000g	18,90
	2002 Sal Tradicional „fine“, im 25kg Sack  Dieses Meersalz der Körnung „fein“ wird von Hand in traditionellen Salzgärten geerntet. Sonnengetrocknet ist es das kulinarische Allroundtalent zum Kochen. Sal Tradicional ist ein handwerklich und nach ökologischen Kriterien hergestelltes Meersalz und durch Certiplanet-Vertragslabors zertifiziert. Es ist von Natur aus natriumarm, und durch umfangreiche Analysen bestätigt, von höchster Reinheit.	25000g	79,90

\*Preise in Euro gültig ab 20. März 2018. Versandkosten werden zusätzlich verrechnet.

Druckfehler, Preisänderungen und Liefermöglichkeiten bleiben vorbehalten.

Ihr Ansprechpartner:

Klaus Göttfert 1190 Wien, Zahnradbahnstr 5/2 T: 01/3186845-12 E: office@gartendernatur.at

Seit dem Jahr 2000 produziert und vermarktet die Firma Marisol das naturbelassene, ökologisch zertifizierte Meersalz von der Südküste Portugals aus. Es wird auf eine vertrauensvolle Zusammenarbeit mit Partnersalinen, angemessene Preise für die Produzenten und Transparenz für Händler und Verbraucher Wertgelegt. Gemeinsam mit ihren Produzenten und Zertifizierern setzt sich Marisol für eine sorgfältige handwerkliche Herstellung und eine nachhaltige Bewirtschaftung der Salinen ein. Das Meersalz wird in traditioneller Weise von Hand geerntet. Nach der Ernte wird es lediglich an der Sonne getrocknet, gesiebt und anschließend verpackt. So bleiben die gewachsene Kristallstruktur und das Mineralienbouquet des Meerwassers erhalten. Das Salz weist eine natürliche Restfeuchte („Salzmutter“) von 5-8% auf und enthält neben Magnesium, Kalium und Calcium, die Spurenelemente Selen und Jod. **Das naturbelassene Meersalz von Marisol ist ökologisch zertifiziert** und für eine koshere und vegane Ernährung geeignet. Es wird regelmäßig auf mikrobiologische und chemische Reinheit überprüft. **Marisol Meersalz ist absolut naturbelassen** und weist im Gegensatz zu raffiniertem Salz einen geringeren Anteil an Natrium auf. Es enthält keinerlei Additive, weder Bleichmittel noch Rieselhilfen, die einen leicht bitteren Beigeschmack verursachen können.