Produktinformation durch floracuragrosshandel.ch

Kundenservice (E-Mail, Chat, SMS, Messenger):
www.floracuragrosshandel.ch/impressum.php

900g Quellsalz (Gourmetsalz) aus Portugal

Produkt-ID: 104562

Zur Produktseite im Shop

900 g Quellsalz (Gourmetsalz) aus Portugal

Beschreibung

Dieses Produkt ist ein Lebensmittel. Das natürliche biologisch wertvolle Salz wird in traditioneller Handarbeit gewonnen. Es ist das kristalline Salz der Marinhas do Sal, wo die Sonne vor 200 Millionen Jahren ein Urmeer austrocknete. Das naturbelassene Quellsalz aus Portugal ist eine feine Würze, die nicht nur zur Verfeinerung Ihrer Speisen dient, sondern zahlreiche andere Anwendungsmöglichkeiten bietet. Es ist unbehandelt, unjodiert, unfluoridiert und ohne chemische Hilfsstoffe wie z.B. Rieselhilfen. Es ist ein angenehm schmeckendes und sehr bekömmliches Speisesalz ohne jegliche Zusatzstoffe für die Gourmet Küche und kann für viele weitere Anwendungen (Soleherstellung, Bad, Spray, Reinigung) verwandt werden. Es besitzt eine geringe Restfeuchte und fühlt sich dadurch geschmeidig an.

Details und Spezifikationen

Körnung: Fein (rieselfähig).

Abpackung: Eingefüllt in lebensmittelzugelassenen Bügelgläsern.

Herkunft und Qualität: Doktor Klaus Quellsalz aus Portugal wird von Kleinbauern in traditioneller Handarbeit gewonnen.

Was ist Salz - wie entsteht es?

Salz ist eine Verbindung aus den Elementen Natrium und Chlor (Natriumchlorid). In der Chemie und in der Ernährung wird es als Kochsalz, in der Geologie als Steinsalz und in der Mineralogie als Halit bezeichnet. Das Sedimentgestein (Ablagerungsgestein) Salz kommt sehr häufig vor. Lagerstätten entstehen, indem Salz zunächst durch Verwitterung aus Gesteinen ausgelöst und vom Wasser weggeschwemmt wird. Es gelangt so in Gewässer und in die Meere. In stehenden Gewässern kommt es durch Verdunstung zu einer Konzentration des Salzes. Bei einer Austrocknung bilden sich daraus kristalline feste Salzvorkommen. In den Lagerstätten sind in Abhängigkeit von der unterschiedlichen geologischen Formation des umliegenden Gebietes weitere Salze beigemengt.
Kristallsalz
Der Begriff Kristallsalz bezieht sich üblicherweise darauf, dass Salz eine kristalline (geordnete) Struktur besitzt. Diese kristalline Struktur entsteht immer - unabhängig davon, wo und wie sich das Salz bildet.
Salzsole
Salz ist sehr gut in Wasser löslich. Das maximale Lösungsvermögen beträgt 26%. Das bedeutet, dass in einem Liter Wasser höchstens 260 g Salz aufgelöst werden können. Mehr Salz würde sich nicht auflösen und ungelöst am Boden verbleiben. Man bezeichnet solch eine Sole als gesättigt. Im Meerwasser mit einem durchschnittlichen Salzgehalt von 3.5% sind ungeheure Salzmengen gelöst.

Lagerstätten und Abbaugebiete

Das Quellsalz Portugal ist das kristalline Salz der Marinhas do Sal, wo die Sonne vor 200 Millionen Jahren ein Urmeer austrocknete. Die ältesten Funde dieser Region, welche mit der Salzgewinnung zu tun haben könnten, datieren aus dem Paläolitikum Â± 18000 Jahre vor Christus. In geschichtlicher Zeit waren die Römer Nutzer dieser Saline.
Die Salinen liegen in einem Tal, das durch Ablaugung des Salzes während der Jahrtausende entstand. Ein unterirdischer Wasserlauf reichert sich in der Talsenke auf eine Sole an. Diese Sole tritt in einem nur 9 m tiefen Brunnen an die Oberfläche, ähnlich einer Solequelle. Die Gewinnung des Salzes verläuft nach alter Weise in Handarbeit. Wenn die Sole in den flachen Becken in der Sommersonne verdunstet, werden die Salzkristalle mit Holzschiebern zusammengeschoben und in Form von Pyramiden auf hölzerne Podeste geschaufelt. So kann die Restsole ablaufen und die Kristalle sich mit Formenenergie und zum letzten Mal mit Sonnenkraft aufladen. Das so produzierte Kristallsalz unterliegt der ständigen Kontrolle. Es wird als Natursalz verkauft und ist als bestes Salz Portugals bekannt.

Hersteller:

FloraCura GmbH
Kreuzjochstrasse 1
82467 Garmisch-Partenkirchen

Alle Angaben, Bilder und Beschreibungen werden mit bestmöglicher Sorgfalt zusammengestellt. Sie sind unverbindlich. Produktänderungen sind vorbehalten. Alle Massangaben unterliegen fertigungsüblichen Toleranzen von ± 5%.

Kundenservice (E-Mail, Chat, SMS, Messenger):
www.floracuragrosshandel.ch/impressum.php