

SALZERLEBNIS DUNST

„Für Ihre Gesundheit“

Salzgrotte und Salzladen
Edt 2 / 84558 Kirchweidach
Tel 08623/7021
Email: info@salzerlebnis.de / www.salzerlebnis.de



Produkte aus unserem Salzladen.

Durch unsere Mischungen der Gewürzsalze, kombinieren wir unsere eigene Geschmacksrichtung, wie z.B. das Tomaten-Salz wurde auf den Geschmack der Tomate aus Kirchweidach abgestimmt.

Alle Gewürzsalze erhältlich in den Abpackungen: Glas 70g a3,50 € / 150g Tüte a 4,95 €

Tomaten – Salz

Dieses Gewürzsalz ist besonders lecker zu Tomaten, Paprika, Salat, Gemüse.

Zutaten: Halitsalz, 12,6% Gewürzmischung (getrocknete, Tomaten, Knoblauch, Pfeffer, Chili, wilde Kräuter)

Abendrot Salz

Dieses Gewürzsalz ist besonders lecker zu allen Kartoffelgerichten, Pommes, und weißem Fleisch

Zutaten: Himalayasalz, 12% Curry, und Paprika

Butterbrot-Salz

Einfacher, herzhafter Genuss mit dem gewissen Etwas.

Zutaten: Gewürzmischung 16,5%, Halit-Salz, Zwiebelgranulat*, Pfeffer*, Majoran*, Lorbeerblatt*, Chili*

Chili-Salz scharf

Eine edle Komposition aus Halit-Salz, und Chiliflocken

Zutaten: 90% Halit-Salz, 10% Chiliflocken, frei von Laktose, frei von glutenhaltigen Zutaten.

Cocos Curry Salz

Abgestimmt auf die asiatische Küche. Zutaten: Halit Salz, 8% Curry, Cocosflocken

Feuer-Salz (GlücksSalz)

Mit dem Genuss scharfer Speisen ist die Ausschüttung des Glückshormons Endorphin verbunden.

Zutaten: Halit-Salz, 4% Ingwer*, Pfeffer*, Chili*, Paprika*, aus kontrolliert biologischem Anbau

Fisch-Salz Veredelt Ihre Fischgerichte

Zutaten: 30% Gewürzmischung Halitsalz, Zitronenschale*, Zwiebelgranulat*, Knoblauchgranulat*, Pfeffer*, Dill*, Rosmarin*, Lorbeerblatt. *aus kontrolliert biolog. Anbau

Grill Salz

Zum Würzen und Einlegen aller Fleisch und Gemüsesorten. Zutaten: 10% Gewürzmischung, Halit Salz, Zwiebel, Koriander, Kümmel, Kreuzkümmel, Paprika Edelsüß, und scharf, Senfsaat gelb

und schwarz, bunter Pfeffer.

Vanille Salz

Dieses Gewürzsalz ist besonders lecker für Gemüse und Fleisch. Zutaten: Halitsalz, 1% Vanilleschoten

Ingwer-Knoblauch Salz

Dieses Gewürzsalz ist besonders lecker zu allen Fleischgerichten.

Zutaten: Halitsalz, 20% Ingwer und Knoblauch

Knoblauch Salz

Einmalig das natürliche Aroma. Zutaten: Halit-Salz, Knoblauchgranulat aus kontrolliert biologischen Anbau. Das natürliche, delikate Knoblauchgranulat kommt aus ägyptischem Demeter-Anbau.

Kräuter-Salz

Eine Komposition die das Würzen zum kulinarischen Vergnügen macht. Zutaten: 14% Gewürzmischung Halit-Salz, Petersilie, Majoran, Bohnenkraut, Oregano, Koriander, Liebstöckl, Brennnessel, Thymian, Knoblauch, Salbei, Zwiebel, Sellerie.



Mediterran Salz

Für alle die die italienische Küche lieben.

Zutaten: Halitsalz ,Salbei, Lorbeer, Koriander, Rosmarin , Cayenne, Pfeffer

Orange-Rosmarin Salz

Würzen sie die Südsee in Ihr Gericht.Ihr Gaumen wird staunen

Zutaten: Halitsalz 12% ,Orangenschalen*, Rosmarin* *Aus kontr.biologischem Anbau

Rauch-Salz

Dieses Gewürzsalz ist besonders lecker für Steak, Goulasch, Gemüse

Zutaten: Halitsalz, 20% BBQ Rauchgewürz und Chili

Rosen-Salz

Für den Liebhaber des Außergewöhnlichen: Edle Rosenblüten vermahlen und Geschnitten Verleihen dem Halit-Salz ein einmalig blumiges Aroma. Zutaten: Halit Salz, 2% Rosenblüten

Sonnenaufgang Salz

Gewürze mit handgeerntete, sonnengetrockneten Meeresalgen und edlen Kräutern.

Zutaten: Halit-Salz3%, Nori-Meeresalgenflocken, Petersilie, Rosmarin, Origanum, Basilikum, Seelattich - Meeresalgenflocken, Thymian, Sonnenblumensamen, Minze, Lemongras, Koriander, Fenchel, Pfeffer, Chili, Ringelblumenblüten, Senfsamen

Kristallsalze die natürlichste Form der Speisesalze (keine chemische Reinigung)

Himalaya- Salz Glas 70g a 1,70€ / 150g Tüte a 1,70€

Das bekannte rosa-weiße Kristallsalz aus Pakistan. Empfehlung: Mild-würzig verzaubert es alle Nudel-, Kartoffel-, und Getreidegerichte zu Gaumenerlebnissen besonderer Art

Alpen Salz Glas 70g a 3,50 € / 150g Tüte a 4,95 €

„Österreichischer Bergkern“,das Ursalz aus dem Herzen des Salzkammergutes. Handbearbeitet, handselektiert.

Empfehlung: Besonders geeignet zu allen dunklen Fleischsorten wie Rind Wild und Lamm

Halit-Salz Glas 70g a 2,40€ / 150g Tüte 2,95€

Halit-Salz wog man einst mit Gold auf.Weil es eine perfekte Kristall-Gitterstruktur aufweist und kubisch bricht, sieht es aus wie ein Diamant. Das weiße Gold für alle Speisen verwöhnt jeden Geschmack.

Anden Salz Glas 70g a 4,50 € / 150g Tüte 5,15€

Nach Inka-Tradition wird die „Blume des Salzes“ aus einer Quelle in 3000m Höhe gewonnen. Das salzhaltige Wasser wird in terrassiert angelegten Becken aufgefangen und in der Sonne getrocknet.

Empfehlung: Fisch und Meeresfrüchte werden durch dieses zart schmeckende Salz veredelt.

Persien-Salz Glas 70g a 3,50 € / 150 g Tüte a 4,95 €

Durch Kristall-Gitterverschiebung entstehen die blaue-violetten Akzente im „Persischen Gold“

Handbearbeitet, handselektiert. Empfehlung: Das sinnliche-salzige Geschmackserlebnis kommt am besten auf Gemüse und Salz zur Geltung.

Karpaten Salz 70g Glas a 2,45€ / 150g Tüte a 2,95 €

Aus den Tiefen des gewaltigen Bergmassivs der Karpaten nahe Solotvina. Von Hand bearbeitet uns selektiert. Empfehlung: Bringt allen hellen Fleischsorten wie Schwein und Geflügel eine angenehme Würze.

Abfüllgrößen Salz : Im Glas: 70g / 180g oder In der Tüte: 150g / 250g / 500g/ 1000g

Auch Sonderabfüllungen möglich (auf Anfrage).

Gerne Verschicken wir auch unsere Speisesalze.

Öffnungszeiten Salzerlebnis Dunst

Montag/ Mittwoch Freitag 13⁰⁰- 20⁰⁰ Uhr

Dienstag / Donnerstag 10⁰⁰- 12⁰⁰ / 13⁰⁰- 20⁰⁰ Uhr

Samstag 10⁰⁰- 12⁰⁰/ 13⁰⁰- 18⁰⁰ Uhr

Sonn –und Feiertag geschlossen

