

Die gesündeste Form zu salzen : köstliches Frischkräutersalz

Autor(en): [s.n.]

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Gesundheitsnachrichten / A. Vogel**

Band (Jahr): **62 (2005)**

Heft 5: **Salz : weisses Gold oder weisses Gift?**

PDF erstellt am: **28.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-552189>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Die gesündeste Form zu salzen: Köstliches Frischkräutersalz

Die Frischkräutersalze von A. Vogel sind frei von chemischen Bleichmitteln, Rieselhilfen, Geschmacksverstärkern, Gluten und Milchzucker. Zugefügt wird die jodhaltige Meeresalge Kelp, die den Stoffwechsel positiv beeinflusst.

Das traditionell gewonnene und keiner chemischen Behandlung unterzogene Meersalz für Herbamare & Co. kommt aus der Camargue. Regelmässige Kontrollen sichern die hohe Qualität.

Im Herzen des Elsass, in Colmar, liegt die A. Vogel-eigene Produktionsstätte, in der ausschliesslich Frischkräuter-Salze hergestellt werden. Aus dem Umland von Colmar kommen die weiteren Zutaten: die frischen Gemüse und aromatischen Kräuter aus kontrolliert biologischem Anbau.

Schon wenige Stunden nach der Ernte werden die Gemüse sortenrein von Hand geputzt, gewaschen und sortiert. Eine Maschine sorgt für die Zerkleinerung, und jede Gemüseart, jedes Gewürzkräut wird einzeln mit Meersalz gemischt. Diese Mazerate werden in feuchtem Zustand in Fässern zwischen vier und zwölf Monaten gelagert. In dieser Zeit nimmt das Meersalz die wertvollen Aromen, ätherischen Öle und sekundären Pflanzenstoffe auf. So entsteht das einzigartige, intensive Aroma der Herbamare-Frischkrautersalz-Familie.

Nach Ablauf der Lagerzeit werden die einzelnen Gemüse-Salz-Mischungen auf grossen Blechen schonend unter Vakuum bei weniger als 40 °C getrocknet, später von Hand zerkleinert und gemahlen. Danach werden die einzelnen Kräutersalz-Varianten je nach Rezept gemischt und in Streudosen abgefüllt.

