

Deutsches Steinsalz fein - 1000 g

Reading excerpt
[Deutsches Steinsalz fein - 1000 g](#)
of
Publisher: Natur Hurtig



<https://www.narayana-verlag.com/b23985>

In the [Narayana webshop](#) you can find all english books on homeopathy, alternative medicine and a healthy life.

Copying excerpts is not permitted.

Â Narayana Verlag GmbH, Blumenplatz 2, D-79400 Kandern, Germany

Tel. +49 7626 9749 700

Email info@narayana-verlag.com

<https://www.narayana-verlag.com>





Deutsches Steinsalz, fein

1000.0 Gramm (g) , Tüte

Artikel-Nr. Inverkehrbringer 407

BIO-ID: 315631a2-4d1b-43a1-97ef-70550a2b68a4

GTIN Artikel



4260040174079

GTIN VPE1



4260040171078

Allgemeine Produktangaben

Bezeichnung des Lebensmittels Speisesalz

Produktbeschreibung (lang):

Dieses naturbelassene Steinsalz ist vor mehr als 200 Mio. Jahren durch Austrocknung der Urmeere entstanden und lagert heute, geschützt vor Umwelteinflüssen, in 400 - 750 m Tiefe unter der Erde. Es ist vollständig naturbelassen und unbehandelt, also nicht chemisch gereinigt. Das Steinsalz von Natur HURTIG stammt aus einem der ältesten Salzstöcke Mitteldeutschlands. Es wird bergmännisch abgebaut, in traditionellen Mahlstühlen schonend gemahlen und sorgfältig ausgesiebt. Anerkannte Institute überwachen die Qualität. Salz ist ein essentieller Grundbaustein des Lebens und übernimmt im Organismus des Menschen lebenswichtige Aufgaben. Das feingemahlene Steinsalz empfiehlt sich zum Würzen von Speisen, ist jedoch auch für andere Salzanwendungen geeignet, bei denen es auf naturbelassene Qualität ankommt.

Zutaten und Ursprünge

Zutatenlegende keine Zutatenlegende (100% konventionelle Zutaten)

Ursprungsland / Ursprungsländer, aus dem die

Rohstoffe des Artikels stammen Deutschland

Wechselnde Ursprungsländer Nein

Deutsches Steinsalz, fein

Artikel-Nr. Inverkehrbringer 407



Ernährungshinweise

Vegan	Ja
Vegetarisch	Ja
Rohkost	Ja
Rohkost Gradangabe	39 °C



Inhaltsstoffe und Produkthinweise

Rechtliche Hinweise Text unjodiert, ohne Rieselhilfen

Aufbewahrungs- und Verwendungshinweise Die geöffnete Packung bitte stets gut verschließen, Trocken lagern

Aufbewahrungs- und Verwendungshinweise Textfeld:

Trocken und vor Feuchtigkeit geschützt.

Verarbeitungsweise Textfeld Zum Würzen jeglicher Speisen nach Bedarf. Sie sparen ca. 15 bis 25 % ein gegenüber Kochsalz oder Meersalz.

Verwendungs-, Verarbeitungs- und Zubereitungshinweise:

Das feingemahlene Steinsalz empfiehlt sich zum Würzen von Speisen, ist jedoch auch für andere Salzanwendungen geeignet, bei denen es auf naturbelassene Qualität ankommt.

Von verpflichtenden Nährwertdeklaration

ausgenommen Ja

Bezugsgröße 100 g

Energie/Brennwert 0 kJ

Energie/Brennwert 0 kcal

Fett 0 g

davon gesättigte Fettsäuren 0 g

Kohlenhydrate 0 g

davon Zucker 0 g

Eiweiß 0 g

Salz 98.5 g

Deutsches Steinsalz, fein

Artikel-Nr. Inverkehrbringer 407



Produktspezifische Informationen

Rechtlicher Status Lebensmittel

Pfandpflicht Artikel Deutschland kein Pfand

Pfandpflicht Artikel Österreich kein Pfand

Angaben zum Hersteller / Inverkehrbringer

Name Natur Hurtig

Straße Wolgograder Allee 200

PLZ 09123

Ort Chemnitz

Land Deutschland



[Deutsches Steinsalz
fein - 1000 g](#)
naturbelassen,
unraffiniert, unjodiert,
ohne Zusatzstoffe



More books on homeopathy, alternative medicine and a
healthy life www.narayana-verlag.com