Himalaya Salz - 1 kg

Reading excerpt

Himalaya Salz - 1 kg

of

Publisher: Natur Hurtig



https://www.narayana-verlag.com/b17898

In the <u>Narayana webshop</u> you can find all english books on homeopathy, alternative medicine and a healthy life.

Copying excerpts is not permitted. Narayana Verlag GmbH, Blumenplatz 2, D-79400 Kandern, Germany Tel. +49 7626 9749 700

Email info@narayana-verlag.com https://www.narayana-verlag.com





1000.0 Gramm (g) , Tüte Artikel-Nr. Inverkehrbringer 401

BIO-ID: 3d9a1eae-e691-441f-a198-a1306f9c9b52







Allgemeine Produktangaben

Bezeichnung des Lebensmittels Speisesalz

Produktbeschreibung (lang):

Dieses unbehandelte Kristallsalz ist vor ca. 500 Millionen Jahren durch die Austrocknung der Urmeere entstanden und lagert heute, geschützt vor heutigen Umwelteinflüssen, in 300 - 600 m Tiefe unter der Erde. Es ist vollständig naturbelassen, also nicht chemisch gereinigt und enthält noch alle wertvollen Bestandteile eines Natursalzes. Natur Hurtig bezieht sein Kristallsalz aus dem Salt Range im Norden Pakistans. In einer der ältesten Salzminen, am Fuße des Himalaja, wird es traditionell seit über 2000 Jahren abgebaut, von Hand aussortiert, gewaschen, sonnengetrocknet und anschließend vermahlen. In Deutschland überwachen anerkannte Institute die Qualität. Das feingemahlene Kristallsalz eignet sich hervorragend zum Würzen von Speisen. Der milde und vollmundige Geschmack wird in Gourmetküchen weltweit geschätzt.

Zutaten und Ursprünge

Zutatenverzeichnis:

Speisesalz (Himalaya Kristallsalz)

Ursprungsland / Ursprungsländer, aus dem die

Rohstoffe des Artikels stammen Pakistan

Wechselnde Ursprungsländer Nein

Stand: 14.10.2022, 07:39 Seite 1 von 4

Artikel-Nr. Inverkehrbringer 401



4260040174017



4260040171016

Ernährungshinweise

Vegan	Ja
Vegetarisch	Ja
Rohkost	Ja
Rohkost Gradangabe	42 °C
Ohne Schweinefleisch	Ja
Ohne Rindfleisch	Ja

Inhaltsstoffe und Produkthinweise

Aufbewahrungs- und Verwendungshinweise Textfeld:

trocken und vor Licht geschützt lagern. Unbegrenzt haltbar.

Verarbeitungsweise Textfeld Die Menge nach Bedarf der Speise in

kleinen Schritten zufügen.
Zwischendurch immer wieder
abschmecken, um ein Versalzen zu

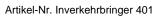
i.d.R. 20 % der Salzmenge gespart

verhindern. Gegenüber Kochsalz können

werden.

Verwendungs-, Verarbeitungs- und Zubereitungshinweise:

für die allgemeine Küche oder bei





4260040174017 426



4260040171016

Von verpflichtenden Nährwertdeklaration	
ausgenommen	Ja
Bezugsgröße	100 g
Energie/Brennwert	0 kJ
Energie/Brennwert	0 kcal
Fett	0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren	0 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
davon mehrwertige Alkohole	0 g
davon Stärke	0 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	0 g
Salz	98 a

Produktspezifische Informationen

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Pfandpflicht Artikel Deutschland	kein Pfand
Pfandpflicht Artikel Österreich	kein Pfand

Artikel-Nr. Inverkehrbringer 401



GTIN VPE1

4260040174017

Angaben zum Hersteller / Inverkehrbringer

Name	Natur Hurtig
Straße	Wolgograder Allee 200
PLZ	09123
Ort	Chemnitz
Land	Doutschland



<u>Himalaya Salz - 1 kg</u> Himalaja Kristallsalz



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