

GESCHMACKSVARIANTEN

BACKOFEN GOURMETSALZ

MASALA



Dieses feine Currysalz versetzt uns gedanklich in einen wunderschönen Indienurlaub. Eine ausgewogene Rezeptur vieler feiner Gewürze macht dieses Meersalz zu einem unvergesslichen Geschmackserlebnis. Ein idealer Partner für Geflügel, Rindfleisch und Reisgerichte.

BALSAMICO



Die feine dunkle Farbe des gereiften Aceto balsamico di Modena gibt diesem Meersalz sein besonderes Aussehen. Der feine süß-säuerliche Geschmack des Meersalzes passt hervorragend zu Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum. Ein Gaumen- und auch Augenschmaus.

DILL-PETERSILIE



Aromatischer Dill, feine Petersilie und die Frische der Zitrone lassen dieses Meersalz nach sonnenbeschienenem Kräutergarten duften. Mit seiner würzig-frischen Note ist es der perfekte Partner für Fisch und Meeresfrüchte sowie für Salate aller Art.

SCHARFMACHER



Die Frische des Ingwers beflügelt die Sinne und die feine Schärfe des Chilis lässt einem heiß werden. Eine temperamentvolle Mischung für Draufgänger, Feurige, Mutige und Genießer. Nach dem Garen leicht über z. B. Geflügel oder asiatische Gerichte gestreut, verleiht es diesen eine feine Schärfe.

ORANGE-ROSMARIN



Das Aroma sonnenverwöhnter Orangen vereint sich hier mit dem Duft des Rosmarins, lateinisch *ros marinus*, zu Deutsch „Tau des Meeres“. Dieses Salz ist eine ideale Ergänzung über den Salat, zu Geflügel und Schweinefleisch.

WILDE ZEITEN



Bei diesem Meersalz vereinen sich Wacholderbeere, kräftiger Rosmarin, fein gemahlene Lorbeerblätter und kleinblättriger Thymian mit der süß-aromatischen bis herb-säuerlichen roten Johannisbeere. Nach dem Garen leicht über Wildgerichte gestreut, schenkt es Geschmack für alle Sinne.

SCHMECKEN SIE DEN UNTERSCHIED

Unser ausgewähltes Meersalz ist ein Naturprodukt, das heißt naturrein, ohne Zusätze, nicht raffiniert und ungebleicht. So kommt es zu uns in die Backstube. Wir veredeln es hier mit ausgesuchten, frisch von Hand verarbeiteten Kräutern und erlesenen Ge-

würzen. Die fein schmeckenden Kräuter werden dabei vom Meersalz ummantelt, ihre Aromen verbinden sich und werden ganz natürlich konserviert. Das sorgt für den unvergleichlich delikaten Geschmack der Salze. Als Präsent eignen sich unsere Gourmetsalze das

ganze Jahr über. Ob im Sommer zur Grillsaison oder in der kalten Jahreszeit zu eher herzhaft-deftigen Gerichten – mit unserer Backofen-Spezialität liegen Sie in jedem Fall richtig!