



Besondere Konfektionierung

Abgefüllt werden die Spezialitäten-Salze mit Ausnahme des Fleur de Sel in der Mainfränkischen Werkstätten GmbH, die geeignete Arbeitsplätze für Menschen mit Behinderungen anbietet. Dort erhalten die Mitarbeiter eine ganzheitliche, zielgerichtete Förderung der individuellen Fähigkeiten.

Das Motto „Unbehindert arbeiten“ begleitet alle in ihrem täglichen Handeln. Durch die enge Zusammenarbeit mit NATURATA und anderen Unternehmen entsteht so eine Schnittstelle für die berufliche Eingliederung behinderter Menschen.

NATURATA Spezialitätensalze

Sorte	Hinweis	Zutaten	Packungsgröße
Fleur de Sel	Nicht für die Salz- mühle geeignet	Meersalz, handgeschöpft	Glas: 6 x 75g Nachfüller: 4x 150g
Bergernsalz	Für die Salzmühle geeignet	Steinsalz aus den Alpen	4x100g
Schwarzwälder Rauchsatz, traditionell geräuchert	Für die Salzmühle geeignet	Meersalz, Rauch (Tannenreisig, Buchenholz)	4x100g
Hawaii-Salz red terra	Nicht für die Salz- mühle geeignet	Meersalz, Alaea clay Tonerde 2%	4x100g
Hawaii-Salz green bamboo	Nicht für die Salz- mühle geeignet	Meersalz, Bambusextrakt* 2% * aus kontrolliert biologischem Anbau	4x100g

Naturata AG · D-71711 Murr

Telefon +49 (0)7144 / 8961-51

Fax +49 (0)7144 / 8961-41

eMail kontakt@naturata.de

www.naturata.de

NATURATA
BIOKULT SEIT 1976



Spezialitätensalze

Salze mit dem besonderen Etwas

www.naturata.de

Naturata AG · D-71711 Murr



Fleur de Sel

Die „Blume des Salzes“ entsteht nur an heißen, windigen Tagen und wird von Hand „geerntet“. NATURATA Fleur de Sel wächst in den Salzgärten im Naturpark „Ria Formosa“. Hier wird das Meerwasser in flache Becken eingeleitet und verdunstet durch Sonne und Wind. Dabei bildet sich eine feine Salzkruste an der Oberfläche der konzentrierten Salzlösung. Diese „Blume“ wird vorsichtig von Hand mit einer Holzschaufel oder mit einem Rechen von der Wasseroberfläche abgeschöpft und anschließend von Hand abgepackt.



Bergkernsalz

Tief eingeschlossen unter mächtigen Gesteinsschichten der bayrischen und österreichischen Alpen ruht das Salz im Herzen des Salzkammerguts. Geschützt vor äußeren Umwelteinflüssen entstand so im Laufe der Zeit das Bergkernsalz mit seiner ganz besonderen, kristallinen Struktur. Das Alpensalz wird von Bergmännern nur aus besten Natursalzlagerstätten entnommen, wo das Salz am reinsten ist. Das uralte, reine Bergkernsalz verleiht Gerichten eine besonders feine Würze.



Schwarzwälder Rauchsatz

Nach alter Schwarzwälder Tradition wird das Rauchsatz hergestellt. Das veredelte Gourmet-Satz besteht ausschließlich aus naturbelassenem reinem Meersatz. Seine intensiv-reine Rauchnote erhält das Satz durch Kalträucherung in Handarbeit. Eine Woche lang wird es über Buchen- und Tannenholz geräuchert, wodurch der besondere deftig-aromatische Geruch entsteht. Das Satz eignet sich hervorragend als Steak- und Grillsatz zum Barbecue und unterstreicht vor allem feine Fischgerichte. Zu deftigen Eintöpfen und Eiergerichten, sowie zu veganen und vegetarischen Gerichten passt das feine Rauch-Aroma vorzüglich.



Hawaii-Satz red terra

In einer außergewöhnlich prächtigen Farbe strahlt das Hawaii-Satz mit Alaea. Diese für die Hawaiianer heilige Tonerde (siehe Bild unten) verleiht dem Satz die typisch rote Färbung und ist auch nur dort zu finden. Gewonnen werden die reinen Meersatzkristalle aus dem Pazifik durch natürliche Sontrocknung. Nach der Ernte wird das weiße Gold in einem speziellen Verfahren mit der roten Tonerde Alaea verbunden. Das veredelte Meersatz enthält Mineralien und Spurenelemente und wird von Spitzenköchen hoch geschätzt. Traditionell wird es auf Hawaii für Rituale und als Tafelsatz zum Würzen und Konservieren verwendet.

Das rote Hawaii-Satz ist bestens geeignet zum Würzen von Fleisch und Fisch sowie Gemüse, Suppen und Saucen.

Hawaii-Satz green bamboo

Seit Jahrhunderten wird Bambus-Extrakt als außergewöhnliche Zutat in der fernöstlichen Küche verwendet. Das grüne Hawaii-Satz ist deshalb besonders wertvoll. Das Satz zeichnet sich vor allem durch seinen mild aromatischen Geschmack und die ungewöhnlich grüne Färbung aus. Das reine Meersatz wird aus Pazifikwasser mit Hilfe der Kraft der Sonne gewonnen und noch leicht feucht mit dem Bambus-Extrakt vermischt.

Das grüne Hawaii-Satz passt hervorragend zu asiatischen Gerichten wie Suppen, Geflügel, Reisgerichten und Rindfleisch. Es ist ein optisches Highlight der ganz besonderen Art.

