



NATURATA
BIOKULT SEIT 1976

NATURATA Würzmittel & Salze

Sorte	Qualität	Zutaten	Packungsgröße
Atlantik-Meersalz aus Portugal	-	Atlantik-Meersalz	12 x 500g
Atlantik-Meersalz mit jodhaltigen Algen aus Spanien	kontrolliert biologischer Anbau	Atlantik-Meersalz, Algen 0,57%* *aus kontrolliert biologischem Anbau	12 x 500g
Kräutersalz, mit Kräutern und Gemüse in demeter-Qualität	demeter	Atlantik Meersalz, Karotten*, Zwiebeln*, Petersilie*, Dill*, Schnittlauch*, Löwenzahn*, Liebstöckel*, Bohnenkraut*, Lauch*, Pastinaken* *aus bio-dynamischer Erzeugung (Demeter)	Dose: 6 x 175g Nachfüllbeutel: 8 x 500g
Streuwürze, mit Bio-Hefeextrakt	kontrolliert biologischer Anbau	Meersalz, Maisstärke*, Gemüse 7,2% (Liebstöckel*, Lauch*, Zwiebeln*, Knoblauch*), Hefeextrakt*, Palmfett*, Curcuma* *aus kontrolliert biologischem Anbau	Streudose: 6 x 80 g
Flüssigwürze, hefefrei	kontrolliert biologischer Anbau	Gemüseauszug (Wasser, Lauch*, Petersilie*, Karotten*, Liebstöckel*, Zwiebeln*, Pastinaken*), Meersalz, Soja*, Curry*, Zitronensaftkonzentrat* *aus kontrolliert biologischem Anbau	Flasche: 6 x 90ml
Melasse-Würzhefeflocken	konventionell	Hefeflocken auf Zuckerrüben-Basis	Streudose: 6 x 150g Nachfüllbeutel: 8 x 200g

Meersalz ist kein landwirtschaftliches Produkt und daher nicht innerhalb der EG-Bio-Verordnung geregelt. Meersalz ist daher nicht in Bio-Qualität verfügbar.

Naturata AG · D-71711 Murr

Telefon +49 (0)7144 / 8961-51

Fax +49 (0)7144 / 8961-41

eMail kontakt@naturata.de

www.naturata.de



Würzmittel & Haushaltssalze

Salze & Co.

Die richtige Würze für jeden Anlass

www.naturata.de

Naturata AG · D-71711 Murr



Würzmittel unterstreichen den Eigengeschmack von Speisen und geben ihnen einen unverwechselbaren Geschmack. Oft reicht nur eine Prise, um Gerichten die gewisse Würzigkeit zu verleihen.

Atlantik-Meersalz

Das NATURATA Meersalz stammt aus einer Region im Osten der Algarve (Portugal). Es wird noch traditionell-handwerklich hergestellt:

Das Meerwasser wird in Küstennähe in lehmgestampfte Becken eingeleitet und verdunstet dort durch die Sonneneinwirkung. Mit Hilfe von Sieben wird es von Steinen und Verunreinigungen gesäubert, auf die entsprechende Feinheit vermahlen und ohne weitere Verarbeitungsschritte abgefüllt. Es wird nicht raffiniert und nicht gebleicht und bleibt so besonders naturbelassen. Durch einen hohen Trocknungsgrad bleibt die Rieselfähigkeit erhalten und das Salz klumpt nicht, sodass Antiklumpmittel und Rieselhilfen nicht eingesetzt werden.

Atlantik-Meersalz mit jodhaltigen Algen

Nach einer Definition der Weltgesundheits-Organisation WHO zählt Deutschland zu einem Jodmangelgebiet. Für eine ausgewogene Ernährung ist die Zufuhr von Jod unabdingbar. Aufgrund des natürlich gebundenen Jods in Meeresalgen kann mit dem Naturata Meersalz mit jodhaltigen Algen ein wichtiger Beitrag zur täglichen Jodzufuhr erfolgen. Bei einer durchschnittlichen Salzaufnahme von 6 g pro Tag, kann mit dem Naturata Meersalz mit jodhaltigen Algen 60% der von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) empfohlenen Tageszufuhr abgedeckt werden. Das Meersalz stammt wie auch das reine Naturata Meersalz aus Portugal. Die jodhaltigen Algen werden speziell in Bio-Qualität kultiviert und stammen von einem handwerklichen Betrieb in Spanien. Außer den jodhaltigen Algen werden keine weiteren Zusätze wie Antiklumpmittel oder Rieselhilfen zugesetzt.

Kräutersalz, mit Kräutern und Gemüse in demeter-Qualität

NATURATA Kräutersalz besteht aus unraffiniertem Atlantik-Meersalz und schonend getrockneten Kräutern und Gemüse aus demeter-Erzeugung. Durch eine feine Vermahlung vermischen sich die Kräuter und das Gemüse gut mit



dem Salz, so dass ein homogenes Kräutersalz entsteht. Mit seinem intensiven Geschmack nach Kräutern und Gemüse und einer ausgewogenen Salzigkeit ist es hervorragend zur Verfeinerung von Speisen aller Art geeignet.

Flüssigwürze

Erst am Tisch oder schon in der Küche bringt die NATURATA Flüssigwürze Pfiff in jede Speise. Leicht dosierbar und mit kräftig würzig-gemüsigen Geschmack. Die würzige Note erhält die Flüssigwürze durch die Zutat Soja, was aus der asiatischen Küche bekannt ist. Die Flüssigwürze ist Sellerie-, Hefe- und Glutenfrei. Zum Würzen und Nachwürzen, zum Marinieren, für deutsche zünftige oder leichte asiatische Speisen.

Streuwürze

Leicht gestreut und intensiv gewürzt bietet die NATURATA Streuwürze eine Alternative zu reinem Salz, Brühen oder Kräutersalz. Sie unterstreicht besonders intensiv den Eigengeschmack von würzigen Gemüse- oder Fleischgerichten, ist aber auch ideal für Salate oder zum Bestreuen von Croutons. Die Streuwürze ist glutenfrei und laktosefrei.

Melasse-Würzhefeflocken

Mit ihrem würzig-pikanten Geschmack eignen sich Würz-Hefeflocken als Beigabe zu vielen kalten und warmen Speisen.

Sie besitzen einen hohen Anteil an Vitamin B1. Da dieses Vitamin sehr hitzeempfindlich ist, dürfen Melasse Würz-Hefeflocken nicht mitgekocht, sondern nur den fertigen Speisen beigefügt werden.

Herstellung

Der Nährboden für die Vermehrung der Hefen besteht aus Rübenmelasse. Die Rübenmelasse wird mit Mineralsalzen und Vitaminpräparaten versetzt, um ein optimales Hefewachstum zu gewährleisten. Der entstandene „Heferahm“ wird schonend getrocknet. Beheizte rotierende Walzen werden mit Heferahm benetzt. Durch die Hitze öffnen sich die Hefezellen und das Hefezellwasser verdunstet. Aufgrund der entzogenen Verdampfungswärme wirken auf die Hefen Temperaturen von knapp 100°C für nur wenige Sekunden ein. Dadurch werden die Hefeinhaltsstoffe kaum beeinträchtigt. Innerhalb einer Walzenumdrehung sind die Hefeflocken getrocknet. Sie werden kontinuierlich von der Walze abgeschabt.