

Wir verarbeiten in unseren Betrieb nur naturreines Steinsalz.

Steinsalz ist weit mehr als ein einfaches Mittel zum Würzen, Salzen oder Konservieren. Es ist ein traditionell eingesetzter, heimischer Rohstoff. Reines Natursalz unterstützt die natürliche Versorgung mit essentiellen Mineralien und Spurenelementen und ist für unseren Organismus in seiner natürlichsten Form nicht weniger als eines der wichtigsten Bausteine unserer Zellen sowie Voraussetzung für alle vitalen Körperfunktionen.

Ursprüngliches Steinsalz

Steinsalz ist Salz aus dem Meer, das vor ca. 230 Millionen Jahren durch Klimaveränderungen austrocknete. Infolge der Erdverschiebungen gelangte das Salz unter die Oberfläche und lagert bis heute in mehreren hundert Metern Tiefe. Dort wurde es keinerlei Umwelteinflüssen oder Verunreinigungen ausgesetzt. Durch den hohen Druck der darüber liegenden Gesteinsschichten konnte eine hochwertige Form der Auskristallisierung entstehen. Das Steinsalz kann somit als ursprünglichstes, reinstes Natursalz bezeichnet werden. Es ist ein wertvolles, unbehandeltes Naturprodukt ohne jegliche Zusätze.

Die Qualitätskriterien

Steinsalz wird nicht raffiniert oder mit künstlichen Zusätzen versehen. Die gebrochenen Salzsteinstücke werden mechanisch zerkleinert und auf die gewünschte Körnunggröße vermahlen. Die Anforderungen des Codex Alimentarius für Speisesalze werden in allen Punkten erfüllt, im Sinne des Lebensmittel - und Bedarfsgegenständegesetz ist unser Steinsalz als hochwertiger Naturrohstoff einzuordnen. Dieses Steinsalz hat einen klaren und nuancenreichen Geschmack, verbunden mit einer konstant hohen Salzkraft. Die durchgehende Reinheit und der gleichmäßige Vermahlungsgrad ermöglichen den vielseitigen Einsatz unseres Natursalzes.

Durch den Einsatz von Steinsalz können wir auf Glutamat verzichten, ohne dass unsere Wurstwaren ihren würzigen aromatischen Geschmack verlieren.

Der Codex Alimentarius ist eine Sammlung von Normen für die Lebensmittelsicherheit und -produktqualität, die von der Food and Agriculture Organization und der Weltgesundheitsorganisation der Vereinten Nationen erstmals 1963 herausgegeben wurde.

Neben Verfahren zum Sicherstellen der Lebensmittelsicherheit (z. B. der Aufbau eines HACCP -Systems oder die Durchführung von Stichprobenkontrollen) enthält der Codex Alimentarius auch produktspezifische Standards, die Festlegungen über Herstellungsverfahren treffen, mikrobiologische Risiken benennen und die Kennzeichnung der Ware zur Information des Endverbrauchers regeln.