



PRESSEINFORMATION

Aus den Tiefen der Alpen: Die MarkenSalze von Bad Reichenhaller

- **Das „weiße Gold“ als täglicher Begleiter beim Kochen und Würzen**

Pressekontakt:

Pressestelle Bad Reichenhaller
c/o Roth & Lorenz GmbH

Waldburgstr. 17/19
D-70563 Stuttgart

Tel: +49-711-90140-871
Fax: +49-711-90140-92
E-Mail: presse@rothundlorenz.de

Heilbronn, April 2011. Das „weiße Gold“ Salz fasziniert die Menschen schon seit Jahrhunderten. Früher war es ein Luxusgut, heute ist es ein täglicher Begleiter in der Küche und beim Essen – und doch noch immer etwas Besonderes. Speisesalz wie das Bad Reichenhaller MarkenSalz gilt als eines der reinsten Würzmittel überhaupt. In der gesunden, frischen Küche hebt Salz die natürlichen Aromen aller Gerichte hervor und verleiht ihnen dadurch erst ihren besonderen Geschmack.

Bad Reichenhaller ist die bekannteste Salzmarke in Deutschland. Die Produkte stehen für reine, natürliche MarkenSalze gewonnen aus der ursprünglichen Natursole der Alpen. Und das aus Tradition: Das salzhaltige Quellwasser liefert seit Jahrhunderten die Basis für das „weiße Gold“ aus Bad Reichenhall.

Die bekanntesten Bad Reichenhaller Produkte sind die 500g-Pakete – erhältlich in den Sorten MarkenSalz, MarkenJodSalz, MarkenJodSalz mit Fluorid und MarkenJodSalz mit Fluorid und Folsäure. Die vier verschiedenen Sorten sind extrafein und besonders rieselfähig.

MarkenSalz

Das hochwertige Bad Reichenhaller MarkenSalz ohne Zusatz von Jod, Fluorid und Folsäure wird in der blauen 500g-Packung sowie in einer praktischen 500g-Dose angeboten.



PRESSEINFORMATION

Die drei weiteren Bad Reichenhaller MarkenSalze in den gelben Verpackungen enthalten wertvolle Zusätze – ganz im Sinne einer bewussten Ernährung.

MarkenJodSalz

Das MarkenJodSalz in der gelben 500g-Packung und -Dose trägt durch die Zugabe von Jod zur Vorbeugung von Mangelerscheinungen bei. Der Mineralstoff Jod zählt zu den lebensnotwendigen Spurenelementen und ist ein wichtiger Bestandteil bei der Produktion der Schilddrüsenhormone. Der tägliche Bedarf an Jod wird von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) mit 0,18 bis 0,2 Milligramm täglich angegeben.

MarkenJodSalz mit Fluorid

Das MarkenJodSalz gibt es in den gleichen Packungsgrößen auch mit dem Zusatz Fluorid. Das Spurenelement ist wichtig für gesunde Zähne und unterstützt die Kariesprophylaxe. Durch seinen Einfluss auf die Knochenneubildung unterstützt es außerdem den Erhalt und die Festigung der Knochenstruktur. In Deutschland enthalten 90 Prozent aller Regionen weniger als 0,25 Milligramm Fluorid pro Liter Trinkwasser – viel zu wenig, um die von der DGE empfohlene Tagesmenge zwischen 3,1 und 3,8 Milligramm zu decken.

MarkenJodSalz mit Fluorid und Folsäure

Eine weitere Sorte MarkenJodSalz enthält zusätzlich zu Jod und Fluorid das B-Vitamin Folsäure, welches natürlicherweise unter anderem in Obst und Gemüse vorkommt. Folsäure spielt eine Schlüsselrolle bei wichtigen Stoffwechselfunktionen und ist für die Zellteilung und –neubildung notwendig. Das MarkenJodSalz mit Fluorid und Folsäure ist im 500g-Paket sowie in der 125g-Dose erhältlich.



PRESSEINFORMATION

Grobes MühlenSalz

Das grobe MühlenSalz mit Jod von Bad Reichenhaller eignet sich durch seine spezielle Körnung ganz besonders zur Verwendung in Salzmühlen. Es ist in einer 225g-Dose im Handel erhältlich.

GewürzSalze

Beim Grillen, Kochen oder der Zubereitung von Salaten verfeinern die Bad Reichenhaller GewürzSalze schnell und lecker jedes Gericht. Die praktischen Würzmischungen gibt es in vier Varietäten: KräuterSalz, MozzarellaTomatenSalz, Kartoffel&PommesSalz und KnoblauchSalz. In ihnen steckt der volle Geschmack frischer Kräuter und Gewürze – natürlich glutenfrei und ohne Geschmacksverstärker. Mit Jod und Folsäure angereichert sind die Bad Reichenhaller GewürzSalze in den 90g-Dosen deshalb besonders wertvoll für eine bewusste Ernährung. Die beiden Sorten KräuterSalz und MozzarellaTomatenSalz sind zusätzlich als 300g-Dose erhältlich.

GewürzSalzmühlen

Frisches Mahlen und Würzen im Handumdrehen: Die harmonischen Kompositionen aus Bad Reichenhaller MarkenJodSalz, Kräutern und Gewürzen schmecken frisch gemahlen besonders aromatisch. Sie sind erhältlich in den Sorten Bunter Pfeffer, Italienische Kräuter, SteakPfeffer, Kräuter der Provence, Chili und Fischwürze.

MarkenSalzmühlen+

Die Bad Reichenhaller MarkenSalzmühlen+ im attraktiven Design sind ein echter Blickfang für Küche und Esstisch. Die hochwertigen Glasmühlen enthalten 100 Gramm grobes JodSalz aus den Tiefen der Alpen.

Drei Sorten sorgen für Abwechslung beim Salzen. Das grobe MarkenJodSalz pur aus reiner unverfälschter Natursole veredelt frisch gemahlen viele



PRESSEINFORMATION

Gerichte. Noch mehr Würze verleihen die anderen beiden Varianten durch Rosmarin oder die feurige Schärfe von Chili. Die verwendeten Kräuter und Gewürze stammen aus kontrolliert ökologischem Anbau – garantiert durch das Bio-Siegel gemäß EG-Öko-Verordnung.

Richtig durchatmen mit den Bad Reichenhaller Gesundheitsprodukten

Unter der Marke Bad Reichenhaller gibt es neben Speise- und GewürzSalzen auch Gesundheitsprodukte, zum Beispiel Nasen- oder Rachenspray. Ausführliche Informationen zu den Gesundheitsprodukten gibt es unter www.bad-reichenhaller.de.

Faszination Salz – die Geschichte des „weißen Goldes“

Die Geschichte des Salzes ist abwechslungsreich und spannend. Von den Babyloniern wurde es einst zur „Speise der Götter“ erhoben, in vielen Kulturen zur Konservierung genutzt und von den Alchimisten im Mittelalter als fünftes Element erforscht. Früher war Salz als Luxusgut nur den wohlhabenden Bürgern zugänglich. Das „weiße Gold“ war globales Zahlungsmittel und galt als ein Zeichen für Reichtum. In der Antike war Salz sogar so wertvoll, dass römische Soldaten einen Teil ihres Soldes in Salz bekamen, dem Salär. Bis zur Industrialisierung im 19. Jahrhundert war Salz in vielen Gebieten Europas selten und so war der Salzhandel eines der profitabelsten Geschäfte, um das sogar Kriege geführt wurden. Salz ist auch das erste Lebensmittel, das mit einem Zoll belegt wurde. Noch immer zeugen Städtenamen wie Bad Reichenhall oder Halle an der Saale von der bewegten Geschichte der weißen Kristalle, denn in ihnen steckt das keltische Wort für Salz: „Hall“.

Über Bad Reichenhaller

Bad Reichenhaller ist eine Marke der Südsalz GmbH. Die Produkte stehen für reine, natürliche MarkenSalze gewonnen aus der ursprünglichen Natursole der Alpen. Dieses salzhaltige Quellwasser liefert seit Jahrhunderten die Basis für das „weiße Gold“ aus Bad Reichenhall. Die Qualität der Bad Reichenhaller MarkenSalze liegt in ihrer Reinheit begründet. So sind die Produkte aus dem Herzen der Alpen Tag für Tag ein idealer Begleiter beim Kochen und Würzen.

Abdruck für redaktionelle Zwecke honorarfrei. Beleg erbeten.