



PRESSEINFORMATION

Jetzt probieren:

Bad Reichenhaller Salzblüten – Das „Fleur de Sel der Alpen“

Bad Reichenhall, März 2022 | Mit den Salzblüten hat Deutschlands bekannteste Salzmarke das erste und einzige „Fleur de Sel der Alpen“ im Sortiment. Die zart-knusprigen Salzkristalle verfeinern edle Gerichte auf besondere Art.

Was man typischerweise von den Salzgärten aus dem Mittelmeerraum kennt, entsteht in unserer Manufaktur in Bad Reichenhall in Handarbeit aus reiner Natursole. Handgeschöpft und naturbelassen: Die Bad Reichenhaller Salzblüten sind in ihrer Textur und ihrem feinen Geschmack einzigartig. Dank einer langen und schonenden Trocknung haben die Salzkristalle ganz individuelle Formen und schmelzen quasi auf der Zunge. Mit ihrer besonderen Kristallstruktur sind sie unser „Fleur de Sel der Alpen“: ein hochwertiges Premiumsalz für Gourmets, nachhaltig im Glas verpackt und perfekt, um ein leckeres Essen zu veredeln.

Die Bad Reichenhaller Salzblüten eignen sich besonders zum Verfeinern und Vollenden von Speisen und werden als Fingersalz verwendet.

Entdecken Sie anbei die edlen Rezeptkreationen wie „Lammlachs mit Kartoffelgratin, Vanillemöhrchen und grünem Spargel“ oder „Lavacake mit Tonkabohnen und Kaffee“ und verwöhnen Sie Ihre Liebsten zu einem ganz speziellen Anlass mit einem Candle Light Dinner.

Über Bad Reichenhaller

Bad Reichenhaller ist eine Marke der Südwestdeutsche Salzwerke AG und steht für hochwertiges Salz aus den Tiefen der Alpen. Gewonnen aus reiner Alpensole, garantiert es höchste Qualität beim Würzen, Kochen und Backen. Schon vor Hunderten von Jahren hat das „weiße Gold“ aus den Alpen seinen Ursprungsort berühmt gemacht. Heute ist Bad Reichenhaller die bekannteste Marke im deutschen Speisesalzsegment. Das Produktportfolio von Bad Reichenhaller umfasst AlpenSalze ohne und mit Zusatz von Vitaminen und Spurenelementen für eine ausgewogene Ernährung sowie eine große Auswahl an GewürzSalzen, Mühlen und Salzspezialitäten.



Mehr Informationen: www.bad-reichenhaller.de

Bitte nehmen Sie, bei Rückfragen und Interviewwünschen oder wenn Sie Bildmaterial benötigen, Kontakt mit uns auf! Wir freuen uns über ein Belegexemplar.

Kontakt:

Südwestdeutsche Salzwerke AG

Andrea Dittmann

Tel.: 08651 7002-6187

E-Mail: andrea.dittmann@salzwerke.de

Bildmaterial:



**Bad Reichenhaller Salzblüten –
Das „Fleur de Sel der Alpen“
100 g Glas, UVP 4,99€**



Lammlachs mit Kartoffelgratin,
Vanillemöhrchen und grünem Spargel



Lavacake mit Tonkabohne und
Kaffee