



PRESSEINFORMATION

Sommersalate mit raffinierter Würze

Bad Reichenhall, im April 2022 | Die bei Feinschmeckern beliebten Edlen Alpensalze der Alpensaline sind ideal, um sommerliche Salate zu verfeinern. Ob mit oder ohne Fleisch, unsere mediterran inspirierten Rezeptideen werden Sie begeistern.

Der Frühling ist da, die Sonne scheint und die Lust auf leichte und mediterrane Gerichte wächst. Die Gartenmöbel werden entstaubt und ab nach draußen in den Garten oder auf den Balkon. Was passt da besser als ein leckerer Salat mit raffinierten Zutaten, der einen vom Teller anlacht?

Unsere handgeschöpften Edlen Alpensalze von Bad Reichenhaller sind ideal zum Würzen von Salaten und zum Verfeinern von Grillgerichten. Durch die gröbere Körnung können Sie als Fingersalz auf die fertigen Gerichte gestreut werden. Die raffiniert abgestimmten Rezepturen mit Bio-Kräutern und Bio-Gewürzen geben jedem Gericht eine raffinierte Geschmacksnote. Probieren Sie es aus und lassen auch Sie sich begeistern!

Wie wäre es zum Beispiel mit den vegetarischen Salaten: einem leckeren **Tomaten-Mozzarella-Salat mit Pesto und Kräuterbaguette** oder einem feinen **Sommersalat mit Mango und Avocado Topping**? Oder haben Sie Lust auf Fleisch? Dann ist das **Tagliata auf Rucolasalat mit Pinienkernen** genau richtig für Ihren sommerlichen Abend mit Freunden auf der Terrasse. Die raffinierte Würze bekommt es durch unser Edles Alpensalz Steak&Grill.

Edle Alpensalze nach alter Tradition von Hand geschöpft in Bio-Qualität

Die Edlen Alpensalze der Alpensaline werden nach alter Tradition in unserer Manufaktur hergestellt. Dafür wird reine Natursole aus Bad Reichenhaller Quellen in der Siedepfanne erhitzt. Im nächsten Schritt werden die Salzkristalle in liebevoller Handarbeit abgeschöpft, an der Luft getrocknet und anschließend mit erlesenen Bio-Kräutern, Bio-Blüten, und Bio-Gewürzen veredelt.

Bad Reichenhaller

Je nach Gericht kommt eine von insgesamt vier leckeren Sorten zum Einsatz. Die Edlen Alpensalze gibt es pur als KRISTALL oder in den Sorten BERGKRÄUTER, ALPENBLÜTEN, BROTZEIT und STEAK & GRILL.

Mehr Infos unter www.bad-reichenhaller.de

und im Online-Shop unter www.bad-reichenhaller-shop.de.

Kontakt:

Südwestdeutsche Salzwerke AG

Andrea Dittmann

Tel.: 08651 7002-6187

E-Mail: andrea.dittmann@salzwerke.de

Bildmaterial:

Tomate-Mozzarella-Salat mit Pesto und Kräuterbaguette



Der Klassiker **Tomate-Mozzarella-Salat** mit **Pesto** und **Zitronenzesten** raffiniert verfeinert. Begleitet von selbst gemachtem **Kräuterbaguette** mit **Edlem Alpensalz Bergkräuter**.

Sommersalat mit Mango, Avocado und Honig-Balsamico-Dressing



Der frische **Sommersalat** begeistert mit **den fruchtigen Zutaten** und dem **Honig-Balsamico-Dressing**. Das **Edle Alpensalz Alpenblüten** ist sowohl geschmacklich wie auch optisch ein Highlight.



Tagliata auf Rucolasalat mit Pinienkernen



Das gegrillte **Tagliata** wird auf **Rucolasalat mit Kirschtomaten, Pinienkerne und Parmesan** serviert. Abgeschmeckt mit dem **Edlen Alpensalz Steak&Grill** ein wahrer Genuss.



Die **Edlen Alpensalze** gibt es in den Sorten **Alpenblüten, Bergkräuter, Steak & Grill, Brotzeit und Kristall**. UVP 4,29€ für die 80-100 g Dose.