



PRESSEINFORMATION

Jetzt probieren:

Köstliche Osterrezepte mit Bad Reichenhaller Salzblüten – dem „Fleur de Sel der Alpen“

Bad Reichenhall, Februar 2023 | Die Bad Reichenhaller Salzblüten sind eine besondere Salzspezialität, denn sie sind das einzige „Fleur de Sel der Alpen“ auf dem deutschen Markt. Die zart-knusprigen Salzkristalle verfeinern auch zu Ostern ausgewählte Gerichte und sind Inspiration für eine kreative Küche.

Gerade zu Ostern sucht man nach kreativen Rezeptideen, die nicht allzu kompliziert zu kochen sind, aber doch eine gewisse Raffinesse haben. Mit unseren beiden Osterrezepten „Kabeljau auf Couscous Perlen“ und „Weißes Schokomousse auf Rhabarber“ können Sie Ihre Gäste überraschen und verwöhnen. Probieren Sie unsere leckeren Rezepte einfach aus und verfeinern Sie diese mit unseren Bad Reichenhaller Salzblüten.

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 finden sie im ausgewählten Lebensmittel-Einzelhandel und in unserem Online-Shop www.bad-reichenhaller-shop.de.

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



Bad Reichenhaller

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 Salzwerte AG

Andrea Dittmann

Tel.: 08651 7002-6187

E-Mail: andrea.dittmann@salzwerke.de

Bildmaterial:



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



**Gratinierter Kabeljau auf Couscous-
Perlen mit Bad Reichenhaller Salzblüten
verfeinert.**



**Weißer Schokomousse auf Rhabarber
mit Bad Reichenhaller Salzblüten.**