



PRESSEINFORMATION

## **Mehr Pepp für die Alltagsküche: Die neuen Bad Reichenhaller Gewürzsalze „Für jeden Tag“**

**Bad Reichenhall, im Juni 2023 | Jetzt neu im Handel: die limitierte Gewürzsalz-Edition in fünf Sorten mit 20% gratis Inhalt.**

Ob für Kartoffeln, Hackfleisch, Gemüse oder Pasta, die neuen Bad Reichenhaller Gewürzsalze für beliebte Küchenklassiker sind vielseitig einsetzbar und passen immer. Die praktischen Allrounder verleihen schnellen Gerichten den Yummy-Faktor - ideal auch für die Feierabendküche. Gurke, Tomate und Co beim Pausensnack sowie Dips und Dressings sind damit im Handumdrehen perfekt gewürzt. Die Gewürzsalz-Kreationen sind mit den wertvollen Zusätzen Jod und Folsäure angereichert und enthalten weder Geschmacksverstärker, Gluten noch künstliche Aromen. Wie alle Bad Reichenhaller Produkte sind sie für die vegane Lebensweise geeignet.

Erhältlich sind die Aktionsprodukte im gut sortierten Lebensmitteleinzelhandel oder ab 01.07.2023 auch online: [www.bad-reichenhaller-shop.de](http://www.bad-reichenhaller-shop.de)

**UVP:** 1,85 € / 108 g Dose

**Sorten:** Gewürzsalz für Kartoffeln, Gewürzsalz für Hackfleisch, Gewürzsalz für Gemüse, Gewürzsalz für Pastasaucen, Gewürzsalz für milde Schärfe

### **Rezept-Tipp: Pasta-Chips**

Praktisch auch für schnelle und raffinierte Snacks wie zum Beispiel knusprige Pasta-Chips. Diese selbstgemachte Alternative zu Kartoffel-Chips ist die ideale Resteverwertung, wenn man noch Nudeln vom Vortag übrig hat.

#### **Zutaten:**

- 200 g gekochte, kalte Nudeln
- 1 EL Olivenöl
- 1 TL Bad Reichenhaller Gewürzsalz für Pastasaucen
- 100 -125 g geriebener Parmesan
- Backpapier

**Bad Reichenhaller**

### Zubereitung

Die Nudeln nach Packungsanleitung al dente kochen oder bereits gekochte Nudeln vom Vortag verwenden. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Nudeln in eine Schüssel geben und mit Olivenöl, Gewürzsatz für Pastasaucen und geriebenem Parmesan mischen, auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen und 15 Minuten backen, bis sie schön knusprig sind. Fertig!

### Bildmaterial:



Promotion Aktion Küchenklassiker „Für jeden Tag“ 108 g Dosen



Rezept-Tipp Pasta-Chips – die knusprige, selbstgemachte Alternative zu Kartoffel-Chips



### **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 und Salzspezialitäten.

Mehr Informationen: [www.bad-reichenhaller.de](http://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.

### **Presskontakt:**

Südwestdeutsche Salzwerke AG  
Petra Laqua  
Tel.: 07131/959-1846  
E-Mail: [petra.laqua@salzwerke.de](mailto:petra.laqua@salzwerke.de)  
[www.bad-reichenhaller.de](http://www.bad-reichenhaller.de)