



PRESSEINFORMATION

Ostern wird ein Fest! - Mit Bad Reichenhaller Salzspezialitäten

Bad Reichenhall, Januar 2023 | Für festliche Anlässe gönnt man sich gern auch mal besondere Premiumprodukte, wie die Bad Reichenhaller *Salzblüten* oder *Edles Alpensalz Alpenblüten*. Die zart-knusprigen Salzkristalle aus der Bad Reichenhaller Manufaktur verfeinern nicht nur edle Speisen, sondern verleihen auch einfachen Kleinigkeiten das besondere Etwas.

Handgeschöpftes Salz hat in Bayern eine lange Tradition. Schon vor Jahrhunderten wurde es gewonnen, indem man reine Natursole aus den Tiefen der Alpen langsam und schonend erhitzte. Auch *Edles Alpensalz Alpenblüten* wird, wie in alter Zeit, von Hand aus der Siedepfanne geschöpft und nach der behutsamen Trocknung mit würzigen Bio-Kräutern und Bio-Blüten verfeinert. So paart sich einzigartiger Geschmack mit attraktiver Optik.

Der ideale Rezepttipp für den Osterbrunch: Eier im Glas

Dafür einfach einen kreativen Mix aus Avocado, Cocktailtomaten, Räucherlachs, Zucchini, Frühlingszwiebeln, Kresse oder Dill (alles fein geschnitten) vermengen, mit Bad Reichenhaller *Edles Alpensalz Alpenblüten* würzen und in Gläschen geben. Gekochte Eier schälen, halbieren, auf die Mischung platzieren und ebenfalls mit dem dekorativen Alpenblütensalz verfeinern. Wachweich und warm schmecken die Eier am besten - für ein Oster-Bufferet hingegen, sind hart gekochte Eier zu empfehlen.

Das perfekte Osterpräsent: selbstgemachte Bruchschokolade mit Salzblüten

Die Kombination aus Süßem und Salzigem erfreut sich schon lange großer Beliebtheit. Im Kakao verstärken ein paar Körnchen Salz ebenfalls den fein-süßen schokoladigen Geschmack. Für alle, die zum Osterfest gern kreative Geschenke machen, ist hier ein einfacher und schneller Do it yourself-Tipp: Schokolade mit Bad Reichenhaller *Salzblüten* – dem „Fleur de Sel der Alpen“. Und so gelingt es: Backofen auf 50 °C Umluft vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und 6 Schokoladentafeln bunt gemischt nebeneinander anordnen. Verschiedene Sorten, wie Vollmilch, Zartbitter oder weiße Schokolade sehen am schönsten aus. Die Schokolade ca. 10 Minuten im Backofen schmelzen lassen. Blech aus dem Ofen nehmen und die geschmolzene



Schokolade vorsichtig mit einem Holzstäbchen vermischen, damit schöne Muster entstehen. Sachte einen Hauch Bad Reichenhaller *Salzblüten* sowie viele weitere Toppings (beispielsweise gefriergetrocknete oder kandierte Früchte, Nüsse, Rosinen sowie gehackte Kaffeebohnen) über die noch warme Schokolade verteilen. Schokolade vollständig fest werden lassen. Vom Backpapier lösen, in kleinere Stücke brechen und dekorativ in transparente Beutelchen oder Gläschen verpacken.

Die Bad Reichenhaller *Salzblüten* sowie die *Edlen Alpensalze* in fünf vielseitigen Sorten sind im ausgewählten Lebensmitteleinzelhandel und im Online-Shop (www.bad-reichenhaller-shop.de) erhältlich.

Bildmaterial:



**Bad Reichenhaller Alpensaline
Edles Alpensalz Alpenblüten,
80 g Dose**



**Bad Reichenhaller Salzblüten,
100 g Glas**

Bad Reichenhaller



Eier im Glas - Bad Reichenhaller Alpensalze Edles Alpensalz Alpenblüten
gibt diesem Snack die feine Würze



Selbstgemachte Bruchschokolade – zart verfeinert mit Bad Reichenhaller Salzblüten



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

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
www.bad-reichenhaller.de