

saltini's[®]
SALZMANUFAKTUR SIEGSDORF



NATURSALZFLOCKEN



www.saltinis.de



Erleben Sie Natursalz in seiner schönsten Form

Saltini's – das kulinarische Highlight

Spitzenköche wissen seit langem: Natursalz schmeckt phantastisch mild und betont den Eigengeschmack der Speisen. Perfektes Würzen ist eine Kunst und mit Saltini's aus der Salzmanufaktur Siegsdorf können Sie jetzt das Geheimnis der Gourmets in Ihre Küche holen.

In einem aufwendigen Verfahren werden wertvolle und unbehandelte Natursalze zu Natursalzflöckchen geformt, die in jeder Salzmühle verwendet werden können und sich besonders fein vermahlen lassen. Durch die Verbindung mit edlen Kräutern und Gewürzen wird eine geschmackliche Vielfalt erreicht, die so bisher nicht möglich war.

Saltini's sind nicht einfach nur Salz mit Kräutern und Gewürzen – Saltini's sind mehr: Im Herstellungsverfahren werden die Kräuter und Gewürze in die Natursalzflöckchen eingeschlossen. Wie in einem Tresor werden die wertvollen Aromen bewahrt und geben ihre Geschmackssensation erst dann frei, wenn sie in der Salzmühle vermahlen werden.

Saltini's setzen aber auch völlig neue Akzente. Sie bringen kulinarische Highlights und farbliche Ästhetik in die moderne Gourmetküche.



Erleben Sie die Geschmackssensation

Mit Saltini's wird perfektes Salzen und Würzen ganz leicht. Sie vermahlen sich in der Salzmühle so fein, dass sie von Anfang an perfekt zu dosieren sind. Saltini's wurden speziell für Menschen kreiert, die es schätzen hochwertige Lebensmittel zu verwenden, und die gerne kochen.

Unterschiede muss man mit allen Sinnen erleben. Probieren Sie es aus: Nehmen Sie einen Kaffelöffel voll mit Hüttenkäse oder eine warme Kartoffelscheibe und würzen Sie mit allen Geschmacksrichtungen der Saltini's. Oder halbieren Sie Kirschtomaten und kosten diese mit Pfeffer-, Chili- oder Oregano- Saltini's. Eine Zucchini Scheibe eignet sich besonders, um die Geschmacksvielfalt der Gourmet- und Kräuter- Saltini's zu erleben.

Sie werden schmecken, was wir meinen.



4



5



Erleben Sie Natursalzflocken für Gourmets

Saltini's – die geschmackliche Vielfalt in Bioqualität!

Rosmarin Saltini's – verleihen mit ihrem intensiven, aromatischen Geschmack mediterranen Gemüse- und Fleischgerichten die besondere Note. Auch ideal zu Kartoffeln und in Verbindung mit Olivenöl, Zitrone und Knoblauch.

Kräuter Saltini's – die liebevoll zusammengestellte Kräutermischung aus Petersilie, Majoran, Bergbohnenkraut, Oregano, Koriander, Liebstöckel, Brennnessel, Thymian, Knoblauch, Dill, Salbei, Zwiebel, Sellerie und Ysop bringt Abwechslung in die feine Küche.

Oregano Saltini's – als wichtiges Gewürz in der italienischen und spanischen Küche harmonisieren sie mit ihrem herb aromatischen Geschmack perfekt zu Omelette, italienischen Soßen, Tomatengerichten, Lamm und Gemüseaufläufen. Pizza ist ohne Oregano Saltini's undenkbar.

Pfeffer Saltini's – sind in Verbindung mit Salz der Klassiker der Küche: Ein harmonisches, überraschendes und anderes Geschmackserlebnis.





Chili Saltini's – sind aus den Küchen der Welt wie Indien, Asien, Afrika, Südamerika und der Karibik nicht wegzudenken. Gibt allem, das ruhig etwas schärfer sein darf, einen feurigen Geschmack.

Zitronengras Saltini's – der Klassiker aus Südostasien zaubert in Fisch-, Geflügel- und Eintopfgerichten ein feines und exotisches Zitrusaroma.

Knoblauch Saltini's – geben Gerichten aus aller Herren Länder eine aromatische und doch milde Abrundung. Ideal auch zur Zubereitung raffinierter Vinaigretten.

Bergkern Saltini's – das österreichische Natursalz ist der wertvollste Schatz des Salzkammerguts. Von Bergmännern schonend aus reinsten Natursalzlagerstätten gewonnen, offenbart der Bergkern seinen angenehm weichen Geschmack.

Natursalz Typ Himalaya Saltini's – das naturbelassene Salz aus Pakistan südlich des Himalayas ist völlig frei von heutigen Umweltbelastungen.

Grillmeister Saltini's – die pikant-würzige Mischung für alles Gegrillte! Ob Fleisch, Fisch oder Gemüse – Grillmeister Saltini's passen einfach immer! Überraschend anders auch in einem Dip, zu Olivenöl mit Brot, oder zum marinieren. TIPP: Probieren Sie Grillmeister Saltini's auch für Kurzgebratenes in der Pfanne.

Gourmet Saltini's – das feine Gourmet-Natursalz wird in Italien sehr schonend abgebaut und ist mit seinem herrlich milden Geschmack und dem fein schimmernden Perlmuttglanz hervorragend für die gehobene Küche geeignet.

Saltini's Sorte ohne Bio-Zertifizierung

Curry Jaipur Saltini's – mit ihrem würzig aromatischem Geschmack und der kräftig roten Farbe ist diese edle Currymischung ein Muss für die exotische Kulinarik indischer Fleisch-, Fisch- und Gemüsegerichte.





Klein und fein – Die Saltini's Minimühle

Für noch mehr Abwechslung in der Küche

Saltini's gibt es in der formschönen Salzmühle mit 130g und im praktischen Nachfüllpack mit 100g Natursalzflöcken. Doch bei den vielen exklusiven und schmackhaften Sorten hat man die Qual der Wahl. Deshalb gibt es Saltini's jetzt auch neu in der besonderen Minimühle mit 15g Natursalzflöcken. So kann man nach Herzenslust ausprobieren und bringt für jeden Geschmack das passende Salz auf den Tisch. Natürlich hat auch unsere Minimühle ein Keramikmahlwerk und ist wiederbefüllbar.

Saltini's sind auch ein ideales Produkt für Eigenmarken, Events und Werbeatikel. Ob in der großen oder kleinen Mühle – Saltini's plazieren Werbebotschaften langfristig, frisch und zeitgemäß.





Saltini´s Vorteile auf einen Blick:

- Sind aus reinen und hochwertigen Natursalzen
- Ohne chemische Zusätze
- Keine künstlichen Geschmacksverstärker
- Schließen die wertvollen Kräuter und Gewürze wie in einem Tresor ein und bewahren so ihr Aroma
- Ideal für die Salzmühle, da durch das feine Vermahlen die Geschmacksstoffe der feinen Kräuter und Gewürze (größtenteils in Bio-Qualität) so richtig zur Geltung kommen
- Werden wie herkömmliches Salz dosiert
- Setzen neue Farb- und Geschmacksakzente in der Gourmetküche
- Bieten kulinarische Vielfalt für neue Kochideen
- Sind eine besondere Geschenkidee

www.saltinis.de

zu beziehen bei: