



PRODUKTÜBERSICHT

AlpenSalz in all seinen Facetten: Bad Reichenhaller

Die Qualität des Bad Reichenhaller AlpenSalzes liegt wie der Produktname verrät in den Tiefen der Alpen begründet. Reine Alpensole ist der Ursprung der Produkte der bekanntesten Marke im deutschen Speisesalzsegment. Salz- und GewürzSalz-Varianten mit ausgewählten Zutaten ergänzen das Bad Reichenhaller Sortiment.

Die Klassiker



AlpenSalz

Das traditionelle Bad Reichenhaller AlpenSalz ist ein feines Siedesalz aus reiner Alpensole. Ein spezielles Verfahren garantiert, dass es immer trocken, streu- und rieselfähig ist. Unverkennbar ist die blaue Verpackung mit weißer Raute und roter Banderole.



AlpenJodSalz

Als engagierte Pionierleistung in Sachen Zusätze für eine ausgewogene Ernährung kam bereits vor 1960 das erste Speisesalz mit zugesetztem Jod aus der Saline Bad Reichenhall in den deutschen Handel. Jod ist ein wichtiger Baustein für die Produktion von Schilddrüsenhormonen. Da der Körper es nicht selbst bilden kann, muss es über die Nahrung aufgenommen werden. Mit jodiertem Speisesalz kann die Jodversorgung deutlich verbessert werden.



AlpenJodSalz + Fluorid

Bad Reichenhaller bleibt seiner Vorreiterrolle treu und bringt 1992 das erste Speisesalz mit Fluorid in Deutschland auf den Markt. Das Spurenelement trägt zum Erhalt der Zahnmineralisierung bei.



AlpenJodSalz + Fluorid + Folsäure

Das B-Vitamin Folsäure ist unter anderem für die Zellteilung wichtig und wurde 2002 zum ersten Mal in Deutschland dem Speisesalz zugesetzt – von Bad Reichenhaller. Zwei Gramm AlpenJodSalz + Fluorid + Folsäure decken bereits die empfohlene Tagesmenge an Folsäure ab.



Grobes AlpenSalz ohne Zusatzstoffe

Das Grobe AlpenSalz wird aus Alpensole gewonnen und ist frei von jeglichen Zusatzstoffen. Mit seiner groben Körnung eignet es sich besonders zur Verwendung im Mörser oder in der Salzmühle und dient somit als Nachfüllpackung der Bad Reichenhaller AlpenSalz Mühle.



Die mit dem gewissen Etwas

GewürzSalze

Ausgesuchte Kräuter und Gewürze veredeln das Bad Reichenhaller AlpenJodSalz + Folsäure – ganz ohne Geschmacksverstärker und glutenfrei. Salzen und Würzen in harmonischer Mischung kann man mit feinem KräuterSalz, herzhaftem Kartoffel&PommesSalz, mediterranem MozzarellaTomatenSalz, aromatischem KnoblauchSalz oder mit schmackhaftem BärlauchSalz. Alle Rezepturen sind auch für die vegetarische und vegane Küche geeignet.



Die mit dem Dreh

Mühlen

Die Bad Reichenhaller Mühlen sorgen für mehr Vielfalt in der Küche und bei Tisch: Reines, grobes AlpenSalz bildet die Grundlage der sieben Mühlen-Varianten, die es wahlweise pur, mit Pfeffer, Chili, Kräutern oder als fein abgestimmte Gewürzsalz-Mischungen zum Würzen und Abschmecken von Braten & Steak, Fisch & Scampi oder Salat & Tomate gibt. Alle Sorten sind frei von Zusatzstoffen und Geschmacksverstärkern, auch Vegetarier und Veganer können die Mühlen beim Verfeinern ihrer Gerichte bedenkenlos verwenden.



Flüssig und rein

SprühSalz

Das Bad Reichenhaller SprühSalz steht für die moderne Art zu salzen. Die einzigartige Natursole wird ohne weitere Verarbeitung in Flaschen abgefüllt und verteilt sich beim Sprühen als feiner Nebel gleichmäßig auf den Speisen.





Alpensaline

Die Marke Alpsaline knüpft an jahrhundertealte Traditionen der Salzherstellung in Bad Reichenhall an und lässt diese wieder aufleben. Gewonnen aus reiner Natursole enthalten die Produkte weder Trennmittel noch Zusätze.

Die Edlen Alpsalze in vier Sorten werden als Fingersalz verwendet. Auf traditionelle Art werden zarte Salzkristalle in einer Siedepfanne von Hand geschöpft und teilweise mit erlesenen Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau (DE-ÖKO 006) verfeinert.



Die Bad Reichenhaller Produkte im Überblick

- ◆ **AlpenSalz**, 500 g Paket/Dose
- ◆ **AlpenJodSalz**, 500 g Paket/Dose/10 g Ministreuer
- ◆ **AlpenJodSalz + Fluorid**, 500 g Paket/Dose
- ◆ **AlpenJodSalz + Fluorid + Folsäure**, 500 g Paket/125 g Dose
- ◆ **Grobes AlpenSalz ohne Zusatzstoffe**, 500 g Beutel
- ◆ **GewürzSalze**
 - MozzarellaTomatenSalz, 300 g/90 g Dose
 - KräuterSalz, 300 g/90 g Dose
 - Kartoffel&PommesSalz, 90 g Dose



- KnoblauchSalz, 90 g Dose
- BärlauchSalz, 90 g Dose

◆ **Mühlen**

- AlpenSalz, 100 g Mühle
- Salz & Pfeffer, 60 g Mühle
- Salz & Kräuter, 35 g Mühle
- Salz & Chili, 72 g Mühle
- für Salat & Tomate, 50 g Mühle
- für Braten & Steak, 56 g Mühle
- für Fisch & Scampi, 42 g Mühle

◆ **SprühSalz**, 120 ml Flasche

◆ **Alpensaline**

- Mittelgrobes Alpensalz, 1 kg Paket/380 g Dose
- Grobes Alpensalz, 1 kg Paket
- Edles Alpensalz Kristall, 100 g Dose
- Edles Alpensalz Brotzeit, 100 g Dose
- Edles Alpensalz Alpenblüten, 80 g
- Edles Alpensalz Bergkräuter, 90 g

Über Bad Reichenhaller

Bad Reichenhaller ist eine Marke der Südwestdeutschen 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, 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 Salzwerke AG
Lena Backfisch
Tel.: 07131/959-1866
E-Mail: lena.backfisch@salzwerke.de
www.bad-reichenhaller.de

Pressekontakt:

Ansel & Möllers GmbH
Simone Manea | Svenja Dreher
Tel.: 0711/92545-219
E-Mail: s.manea@anselmoellers.de
www.anselmoellers.de