

Herbamare® Original

Meersalz mit frischen Kräutern und Gemüse

Meersalz mit Gemüse und Kräutern

Allgemeine Informationen

Herbamare ist eine Mischung aus 12 biologisch angebauten Kräutern und Gemüsen sowie naturreinem Meersalz, angereichert mit der jodhaltigen Meeresalge Kelp. Die frischen Zutaten werden mit dem Meersalz verarbeitet und unter Vakuum aromaschonend getrocknet.

DE-ÖKO-006

■ g

Die Produktvorteile auf einen Blick:

Natürliche Produkte mit frischen, biologischen Zutaten schmecken besser!

ohne Geschmacksverstärke,

Kräuter und Gemüse aus kontrolliert biologischem Anbau in Rohkostqualität

Passt zu allen Gerichten

Frei von Zusatzstoffen aller Art, ohne künstliche Rieselhilfen

plus Meeresalge Kelp für die natürliche Jodversorgung

Gut zu wissen



CH-BIO-006
EU/non-EU
Agriculture



vegan

• Hinweis für Diabetiker:

Brotwert 0.4 / Broteinheit 0.4 pro 100 g
Nicht als Diätsalz geeignet

Allergikerinformation

- Enthält Sellerie.
- Frei von Milchproteinen, Zusatzstoffen
- glutenfrei
- lactosefrei

Verzehrempfehlung

Das milde Herbamare® verwendet man anstelle von Salz zum Würzen von Salatsaucen, Gemüse-, Getreide- und Kartoffelgerichten sowie für Suppen, Saucen, Eier, Quark usw. Herbamare® Frischkräuter-Meersalz ist die aromatische Alternative zu herkömmlichen Kochsalz.

Tipp: Für das volle Kräuteraroma Herbamare® Frischkräuter-Meersalz erst am Ende des Kochprozesses zufügen.

Trocken aufbewahren.

Zutaten

Meersalz 93,6%, Gemüse und Kräuter 6% (**Sellerie***, Lauch*, Kresse*, Zwiebeln*, Schnittlauch*, Petersilie*, Liebstöckel*, Knoblauch*, Basilikum*, Majoran*, Rosmarin*, Thymian*), Meeresalge Kelp 0,4% (Chile).

*aus kontrolliert biologischem Anbau (Bio Suisse)

Durchschnittliche Nährwertangaben

	pro 100 g	% der Referenzmenge (NRV)*
Energie	100 kJ / 23 kcal	
Fett	<0,5 g	
-davon gesättigte Fettsäuren	<0,5 g	
Kohlenhydrate	4,5 g	
-davon Zucker	1,0 g	
Eiweiß	0,5 g	
Salz	93,6 g	
Jod	520 µg	347

*NRV = Nährstoffbezugswert für die tägliche Zufuhr gemäß
VO (EU) Nr. 1169/2011

*Inverkehrbringer / Herkunft: Rapunzel Naturkost GmbH,
Rapunzelstraße 1, 87764 Legau / Frankreich*

Herstellung

Herstellt im traditionellen Verfahren der Salzmazeration: 1/3 erte frische Kräuter und Gemüse aus kontrolliert biologischem Anbau werden sortenrein mit 2/3 Meersalz gemischt und zwischen 4 und 12 Monate gelagert. Während dieser Zeit nimmt das Meersalz die Aromen, ätherischen Öle und sekundären Pflanzenstoffe aus den frischen Kräutern und Gemüsen auf und schließt sie, wie in einem Aroma-Tresor ein. Dies garantiert den intensiven kräuterfrischen Geschmack. Die Kräuter- und Gemüsemazerate werden anschließend - wiederum sortenrein - unter Vakuum bei niedrigen Temperaturen (unter 40° Celsius) aromaschonend getrocknet und fein vermahlen. Erst danach werden die einzelnen Mazerate nach Rezeptur gemischt und abgefüllt. Für die natürliche Versorgung mit Jod enthält Herbamare® ausserdem die mineralstoffreiche, jodhaltige Meeresalge Kelp.