



Das „Weiße Gold“ ...  
... so wertvoll wie nie!

Seit Jahrtausenden gehört Salz zu den wichtigsten Gewürzen weltweit. Das „**Weiße Gold**“ brachte denen, die es besaßen, großen Reichtum und Macht, belebte den internationalen Handel und schuf florierende Städte.

Heute ist Salz kein Luxusgut mehr und für jedermann erschwinglich, doch wichtig ist es auch heute noch. Denken Sie doch an einige Ihrer Lieblings Speisen, können Sie sich diese ohne eine Prise Salz vorstellen?

Wer vermutet aber, dass man dieses traditionelle, jahrtausend Jahre alte Produkt noch weiter verbessern kann?

Unser **Schnitzel-Salz** ist die innovative Weiterentwicklung des klassischen Speisesalzes. Durch die Verwendung dieses speziellen und innovativen Salzes, lassen sich viele Arbeitsabläufe bei der Zubereitung von Speisen in der Küche vereinfachen und effizienter gestalten. Schnitzel- oder Grillfleisch, Gemüse und andere Zutaten können jetzt vorgesalzen werden, ohne negative Auswirkungen auf die fertigen Speisen befürchten zu müssen.

## <sup>101439</sup> Schnitzel-Salz

Beutel zu 1 kg

Bei unserem **Schnitzel-Salz** ist jedes einzelne Salzkorn mit einer schützenden Fettschicht überzogen. Dieser Überzug ist geschmacksneutral und hat keinen Einfluss auf Optik, Textur oder Konsistenz der Speisen. Erst ab ca. 60 °C schmilzt dieser Fettmantel und gibt das Salz frei – exakt dann, wenn es benötigt wird!

### Ihre Vorteile:

- Das Salz kann bereits bei der Vorbereitung zugegeben werden, weil der Fettmantel das Lebensmittel vor der Wirkung des Salzes schützt.
- Dadurch wird das vorzeitige Aussaften und Austrocknen z.B. von Fleisch, Gemüse oder anderen Zutaten verhindert.
- Es erfolgt keine unerwünschte Veränderung der Struktur oder Konsistenz des Produktes.
- Das Salz wird genau dann freigegeben, wenn es benötigt wird, z.B. beim Braten und Backen.
- Bei gebratenen Produkten wird die Bildung einer schönen Kruste unterstützt.

Das **te** - Team steht Ihnen für weitere Infos jederzeit gerne zur Verfügung!