

ROTES ZWIEBELSALZ

Grobes Meersalz mit roten Zwiebeln

Zutaten: Meersalz und rote Zwiebeln

€ 250g
Mehrwegglas

Unverb. Preisempfehlung
9.90 €

ZWIEBELSALZ

Grobes Meersalz mit Zwiebeln

Zutaten: Meersalz und Zwiebeln

€ 250g
Mehrwegglas

Unverb. Preisempfehlung
9.90 €

GEMÜSESALZ

Grobes Meersalz mit verschiedenen Gemüsen

Zutaten: Meersalz, Sellerie, Karotten, Zwiebeln,
Knoblauch und Petersilienwurzeln

€ 215g
Mehrwegglas

Unverb. Preisempfehlung
9.90 €

KNOBLAUCHSALZ

Grobes Meersalz mit Knoblauch

Zutaten: Meersalz und Knoblauch

€ 260g
Mehrwegglas

Unverb. Preisempfehlung
9.90 €

DIE KONTAKTDATEN

Naturlassenes, grobes Meersalz,
zusammen mit den Zutaten schonend
getrocknet. Frei von tierischen Produkten.

Sie interessieren sich für die Produkte
von ANNASALZ? Wir möchten Sie gern
kennenlernen:

ANNASALZ | Anna Viehweg
kontakt@annasalz.de
www.annasalz.de

Die Zutaten beziehen wir größtenteils über:
Hofladen Osdorf
Am Osdorfer Born 54
22549 Hamburg

Scan it



HANDMADE SALT
IN HAMBURG

ANNASALZ

HANDMADE SALT IN HAMBURG

ANNASALZ



Stand: 08/2023

www.annasalz.de

ÜBER ANNASALZ



Die Entstehung von ANNASALZ wurde aus der Idee geboren, Speisen und Gerichte zuzubereiten, ohne Konservierungs- oder Aromastoffe hinzuzufügen.

ANNASALZ enthält nur natürliche und qualitativ hochwertige Zutaten. Gemüse und Kräuter werden roh und frisch, im zerkleinerten Zustand, dem groben Meersalz hinzugefügt. Durch langes und schonendes Trocknen, gehen die Aromen auch in das Salz über. Die Zutaten werden gleichzeitig konserviert und entfalten ihr Aroma wieder bei der Zugabe zu den Speisen.

Dazu ist ANNASALZ auf Grund der Zutaten frei von tierischen Produkten und ohne weitere Zusatzstoffe.

HANDMADE SALT
IN HAMBURG

DER PRODUKTIONSPROZESS



Das Meersalz kommt aus Italien. Die Gemüsesorten und Kräuter beziehen wir zum größten Teil aus dem Hofladen Osdorf, der von den Familien Prigge und Schönemeyer geführt wird.

Die Zutaten, wie z. B. Sellerie, Karotten, Zwiebeln und Knoblauch werden zunächst geschält und zusammen mit Kräutern und anderen Zutaten zerkleinert und dem Meersalz im rohen Zustand zugeführt und vermischt. Alle hygienischen Bedingungen werden hierbei eingehalten! Zur Lagerung („Reife“) werden ausschließlich Schalen aus Glas verwendet, um den natürlichen Geschmack und das authentische Aroma zu bewahren. Durch die schonende und lange Trocknung gehen die Aromen und der Geschmack in das Salz über. Eine Konservierung der Rohstoffe ist ebenfalls von Vorteil. Bei der Zugabe an Speisen lassen sie ihren Geschmack und ihr volles Potential frei. So lassen sich ohne Zusatz von künstlichen Zusatzstoffen und künstlichen Aromen, alle Speisen und Gerichte auf ein hohes Niveau bringen.

HANDMADE SALT
IN HAMBURG



SPICY

Grobes Meersalz mit Chili und Knoblauch

Zutaten: Meersalz, Chili und Knoblauch

€ 275g
Mehrwegglas

Unverb. Preisempfehlung

10.90 €



THAISALZ

Grobes Meersalz mit roten Zwiebeln

Zutaten: Meersalz, Knoblauch, Chili, Koriander, Ingwer, und Limettenabrieb

€ 260g
Mehrwegglas

Unverb. Preisempfehlung

12.90 €



GEMÜSESALZ

Grobes Meersalz mit Kräutern und Steinpilzen

Zutaten: Meersalz, Sellerie, Zwiebeln, Karotten, Petersilienwurzeln, Steinpilze, Knoblauch, Oregano, Rosmarin, Thymian, Piment und Lorbeer

€ 240g
Mehrwegglas

Unverb. Preisempfehlung

15.90 €



GEMÜSESALZ

Grobes Meersalz mit Steinpilzen

Zutaten: Meersalz, Sellerie, Zwiebeln, Karotten, Petersilienwurzeln, Steinpilze und Knoblauch

€ 240g
Mehrwegglas

Unverb. Preisempfehlung

15.90 €