



## **PRESSEINFORMATION Anuga 2005**

**Halle 2.2 Stand J-O 31**

**Halle 3.2 Stand P11/19 Sonderschau „Voll-Bio“**

### **Gourmetsalz mit dem Plus an Mineralien**

**Die gesundheitsfördernden Natursalze aus dem Hause Hurtig in allen Körnungs- und Verpackungsgrößen jetzt auch als Großbinde im 12 kg Eimer und 25 kg Sack – Neu: Kräutersalz mit 20 % Anteil an Kräutern aus kontrolliert biologischem Anbau**

Internationale Spitzenköche haben es längst erkannt: Kräuter- und Natursalze mit dem naturbelassenen Anteil an Mineralien gehören nicht nur in die gesundheitsbewusste Küche, sondern sie steigern das Geschmackserlebnis. Ob mit Kräutern oder pur, die milden und vollmundigen Natursalze fördern die Intensität des Eigengeschmacks von der Tomate bis zum Lammfilet. Doch die berühmte Prise Natursalz ist nicht nur ein „muss“ in der modernen Ernährung, sondern ein überlebenswichtiger Bestandteil für Leib und Seele.

### **Salze – essentieller Bestandteil des Lebens**

Der Mensch wird aus einer Sole geboren und besteht aus 70 % aus leicht salzigem Wasser. Salz reguliert den Flüssigkeitshaushalt in unserem Körper. Mineralien und Spurenelemente im naturbelassenen Salz wie Kalium, Kalzium, Kobalt, Magnesium, Eisen, Mangan, Zinn uvm. kann der Körper leichter aufnehmen und verarbeiten. Der Grund: Die meisten im vollwertigen Salz vorhandenen Minerale und Spurenelemente sind in zellverfügbarer ionisierter Form gebunden.



## **PRESSEINFORMATION Anuga 2005**

**Halle 2.2 Stand J-O 31**

**Halle 3.2 Stand P11/19 Sonderschau „Voll-Bio“**

### **Salz ist nicht gleich Salz – Qualität aus dem Hause Hurtig**

Sven Hurtig, Physiotherapeut, Dozent und Yogalehrer weiß wovon er redet, wenn er sagt: Salz ist nicht gleich Salz. Auf die Qualität kommt es an, damit es für den Körper auch wirklich gesundheitsfördernd ist. Streng wird bei ihm darauf geachtet, dass die Salze frei von heutigen Umwelteinflüssen sind. Die Salze von Hurtig kommen aus Salzlagerstätten in mindestens 400-700 m Tiefe. Darüber hinaus verfügt das biozertifizierte Unternehmen Natur Hurtig über eigene Produktionsstätten in Thüringen und Sachsen. Hier wird das Natursalz ohne Zusatz von Chemikalien auf schonende Weise verarbeitet und für den Verzehr vorbereitet. Zwei Sorten bietet der Salzspezialist aus Chemnitz:

#### **Deutsches Steinsalz**

Naturlassenes Steinsalz aus einem der ältesten Salzstöcke im Herzen Mitteldeutschlands. Hier wird bergmännisch abgebaut, in traditionellen Mahlstühlen schonend gemahlen und sorgfältig ausgesiebt.

#### **Himalaja Kristallsalz**

Natur Hurtig bezieht sein Himalaja Kristallsalz aus dem Norden Pakistans, wo es in einer der ältesten Salzminen am Fuße des Himalaja seit mehr als 2000 Jahren abgebaut und von Hand aussortiert oder gesiebt wird. In Deutschland überwachen anerkannte Institute die Qualität.



## **PRESSEINFORMATION Anuga 2005**

**Halle 2.2 Stand J-O 31**

**Halle 3.2 Stand P11/19 Sonderschau „Voll-Bio“**

### **Die Produkte in der Übersicht**

Neben Kleinabpackungen von Streudosen bis 1 Kilotüten bietet Natur Hurtig als erster Anbieter von **Vollwert-Speisesalzen** Großgebilde für die Gastronomie, Bäcker, Fleischer und Lebensmittelverarbeiter.

#### **Steinsalz im 12 kg Eimer und 25 kg Sack und als Kleinabpackung bis 1 Kg**

Speisesalz fein (0,16 - 0,7 mm Körnung)  
Brezel Steinsalz (0,8 – 1,6 mm Körnung)  
Hagel- Steinsalz fein (0,4 – 1,4 mm Körnung)  
Hagel – Steinsalz grob (0,8 – 2,3 mm Körnung)

#### **Himalaja Kräutersalz (Streudose 180 gr)**

#### **Himalaja Kristallsalz im 12 Kg Eimer und 25 Kg Sack und als Kleinabpackung bis 1 Kg**

Himalaja Speisesalz fein (0,5-1,0 mm Körnung)  
Himalaja Speisesalz mittel (1,0-3,0 mm Körnung)  
Himalaja Speisesalz grob (3,0-5,0 mm Körnung)  
Himalaja Sole-Brocken (30 - 50 mm Körnung)

Kontakt:

**Natur Hurtig**

**Sven Hurtig**

**Neukirchner Str. 9-13**

**09116 Chemnitz**

**Tel.: 0371 / 22 11 40**

**Fax: 0371 / 23 62 98 88**

**[www.naturhurtig.de](http://www.naturhurtig.de)**

**[info@naturhurtig.de](mailto:info@naturhurtig.de)**



**PRESSEINFORMATION Anuga 2005**

**Halle 2.2 Stand J-O 31**

**Halle 3.2 Stand P11/19 Sonderschau „Voll-Bio“**