



**PRESSEINFORMATION
zur Wellness Plus 2006
Halle 2.1 Stand 246**

Von Salzpflanzen, dem Fasten der Yogis und von leuchtenden Mauern aus Salzsteinen Salz erzählt der Salzlehrpfad von Natur Hurtig auf der Wellness Plus 2006

Der Salzlehrpfad von Natur Hurtig auf der Wellness Plus in Berlin macht es möglich: Alles über das wertvolle Natursalz zu erfahren. Der Salzlehrpfad möchte allen Besuchern der Messe die Möglichkeit geben, Salz mit allen Sinnen zu erleben. Vom Fasten mit Natursalzen über das richtige Ansetzen einer Sole bis hin zum Salzpeeling mit verschiedenen Körnungen ...

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.

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 Salzlagern 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.



PRESSEINFORMATION zur Wellness Plus 2006 Halle 2.1 Stand 246

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
info@naturhurtig.de**