



PRESSEINFORMATION zur Biofach 2007

Das neue Kräuter Steinsalz von NaturHurtig – Intensives Geschmackserlebnis mit einem hohen Anteil an Wildkräutern

Messeneuheit aus dem Hause Natur Hurtig zur Biofach 2007: Das neue Kräuter Steinsalz mit der heilenden Kraft von Wildkräutern aus kontrolliert biologischem Anbau wie Brennessel, Löwenzahn und Schafgarbe ist nicht nur gesund, sondern veredelt Speisen und Getränke zu einer außergewöhnlichen Gaumenfreude

Die heilende Kraft von Brennessel & Co

Das neue Kräuter Steinsalz hat einen besonders hohen Anteil an Wildkräutern. Die **Brennessel** beispielsweise ist als Blutreinigungs- und Blutbildungsmittel bekannt, das auch die Durchblutung günstig beeinflussen kann. Brennessel trägt zudem dazu bei, die Sauerstoffversorgung an die Körperzellen zu verbessern. Die wassertreibende Kraft des **Löwenzahn** ist im Volksmund seit jeher wohlbekannt. Es ist ein typisches Blutreinigungsmittel. Reich an natürlichen Bitterstoffen, Vitaminen und Mineralstoffen entfaltet es eine gallenfördernde und magenstärkende Wirkung. Die schon seit der Antike verwendete **Schafgarbe** wird wegen ihrer appetit- und verdauungsanregenden Wirkung geschätzt. Im Volksmund „Bauchwehkraut“ und „Frauenhilfe“ genannt, hat sich das am besten bei Sonnenschein gepflückte Wildkraut bei zahlreichen Ober- und Unterbauchbeschwerden bewährt.

Die spezielle Mischung macht den Unterschied: Die Wildkräuter zusammen mit den geschmacksintensiven Würzklassikern Oregano, Kapuzinerkresse, Beifuß, Petersilie und Senf machen das neue Kräutersalz von Natur Hurtig zu einem echten „muss“ für den modernen Gourmet.

Kräutersalze – Der „Geschmacks-Kick“ in der gesundheitsbewussten modernen Küche

Kochen ist Kult! Kräuter und ihre geschmackliche und gesundheitsfördernde Wirkung spielen heute bei der Zubereitung von Gerichten eine immer größere Rolle. Ob frisch oder getrocknet bereichern sie das Geschmackserlebnis und intensivieren den Eigengeschmack von Gemüse bis Fleisch.



PRESSEINFORMATION zur Biofach 2007

Steinsalze von Natur Hurtig aus einem der ältesten Salzstöcke Deutschlands

Kräuter- und Natursalze mit dem naturbelassenen Anteil an Mineralien gehören heute in die gesundheitsbewusste Küche. Das unbehandelte Steinsalz ist vor mehr als 200 Mio. Jahren durch Austrocknung der Urmeere entstanden und lagert – geschützt von schädlichen Umwelteinflüssen – tief unter der Erde. Das von Natur Hurtig verwendete Steinsalz stammt aus einer der ältesten Salzstöcke Mitteldeutschlands und wird noch heute bergmännisch abgebaut. In traditionellen Mahlstühlen schonend gemahlen bewahrt es seinen reichhaltigen Schatz an natürlichen Mineralien.

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

