



PRESSEINFORMATION

Zur Biofach 2009

Halle 7 Stand 159

Die Prise macht's - Wertvolles unbehandeltes Natursalz jetzt auch in der 1g Portion für die Gastronomie

Die gesundheitsfördernden Natursalze aus dem Hause Hurtig in allen Körnungs- und Verpackungsgrößen gibt es jetzt nicht nur als Großbinde im 12 kg Eimer und 25 kg Sack, sondern auch im 1g Portionsbeutel speziell für die Gastronomie

Wer seinen Gästen das mineralienreiche Natursteinsalz zum Nachwürzen anbieten möchte, kann zur Biofach erstmals die Kleinen Portionen bei Natur Hurtig ordern. Mehr und mehr Menschen schätzen Natursalze als eine gelungene Abrundung ihres Essens. Ob mit Kräutern oder pur, die milden und vollmundigen Natursalze intensivieren das Geschmackserlebnis. Die berühmte Prise Natursalz ist mittlerweile ein „muss“ in der bewussten Ernährung.

Salz nicht nur wichtig in der Suppe

Der menschliche Organismus besteht aus 70 % aus leicht salzigem Wasser. Salz reguliert den Flüssigkeitshaushalt in unserem Körper. Mineralien und Spurenelemente im naturbelassenen Salz wie Kalium, Calcium, 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
Zur Biofach 2009
Halle 7 Stand 159

Salz ist nicht gleich Salz - Qualität aus dem Hause Hurtig

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. Das Himalaja Kristallsalz bezieht Natur Hurtig 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.

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