



PRESSEINFORMATION

Aquasale – Vielfalt aus dem Meer für jeden Tag und Anlass

Heilbronn | Aquasale Meersalz steht für Vielfalt, Qualität und ursprünglichen Genuss. Nicht umsonst ist die Marke der SÜDWESTDEUTSCHE SALZWERKE AG seit vielen Jahren Marktführer im Meersalzsegment* in Deutschland. Mit insgesamt acht Variationen verschiedener Körnung, pur, mit Jod oder Bio-Kräutern ist das umfangreiche Aquasale Sortiment einzigartig im deutschen Lebensmittelhandel und bedient die unterschiedlichen Vorlieben beim Verfeinern von Speisen. Gewonnen wird das Aquasale Meersalz durch natürliche Verdunstung in den Salzgärten des sonnigen Südens.

Dort reihen sich sonnenbeschienene, flache Becken mit salzigem Meerwasser aneinander. Wind und Wärme lassen das Wasser nach und nach verdunsten, während die Salzkonzentration steigt. Schließlich bilden sich Kristalle aus, die auf den Boden absinken und dort geerntet werden. Auf diese Weise haben bereits die alten Griechen und Römer Meersalz gewonnen.

Mit Sorgfalt geerntet

Auch heute noch, im Zeitalter der Maschinen und ausgefeilter Technik, ist die Gewinnung von Meersalz auf traditionelle Weise aufwändig. Die Prozesse brauchen Zeit und Geduld. In besonderen Fällen, beispielsweise bei der Ernte des edlen Fleur de Sel, ist von den Salzbauern noch immer Handarbeit gefragt. Es versteht sich von selbst, dass bei allen Aquasale Produkten nur ausgesuchte Zutaten verwendet werden, wie zum Beispiel Kräuter aus kontrolliert biologischem Anbau oder der wertvolle Zusatz Jod, ein Spurenelement, das essentiell für die Bildung der Schilddrüsenhormone ist. Auf die Verwendung von Konservierungsstoffen, Gluten und zugesetzten

*Quelle: IRI, LEH Total $\geq 200 \text{ m}^2$ + DM exkl. C&C exkl. A/L/N, Absatz + Umsatz, 2017



Aromen verzichtet Aquasale grundsätzlich. Salzprodukte von Aquasale sind für die vegane Küche geeignet.

Vielfältig im Einsatz

Salz ist ein natürlicher Geschmacksverstärker – ein Grund, zum Beispiel auch bei der Zubereitung von Süßspeisen eine Prise Salz zu verwenden. Als lebensnotwendiger Mineralstoff ist es unverzichtbar und steuert maßgeblich den Flüssigkeitshaushalt im Körper. Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. empfiehlt daher Erwachsenen die Aufnahme von circa sechs Gramm Salz pro Tag. Die individuelle Empfehlung richtet sich nach körperlicher Tätigkeit und Alter. Für jeden Geschmack bietet Aquasale eine Variante: grobes Meersalz im 1 kg Beutel, in der nachfüllbaren Mühle sowie in Form körniger Naturkristalle, feines Meersalz wahlweise mit Jod oder ohne jegliche Zusatzstoffe, Kräutermeersalz in Bio-Qualität und natürlich das kostbare Fleur de Sel.

Ausgezeichnete Markenqualität

Die Vielfalt und hohe Produktqualität der Marke Aquasale kommt bei den Verbrauchern gut an: Aquasale ist „Top-Marke 2015“. Die von der renommierten Fachzeitschrift „Lebensmittel Zeitung“ vergebene Auszeichnung prämiiert jährlich 100 Marken, die langfristig eine besonders gute Entwicklung aufzeigen. Dafür werden in Kooperation mit der Gesellschaft für Konsumforschung rund 5.000 Produktmarken analysiert. Aquasale wurde zum zweiten Mal in Folge ausgezeichnet – bereits 2014 war sie „Top Marke“ in der Kategorie Salz gewesen.

Bitte nehmen Sie bei Rückfragen, Interviewwünschen oder wenn Sie Bildmaterial benötigen, Kontakt mit uns auf! Wir freuen uns über ein Belegexemplar.

Presskontakt:

SÜDWESTDEUTSCHE SALZWERKE AG
Lena Backfisch
Tel.: 07131/959-1866
E-Mail: lana.backfisch@salzwerke.de
www.aquasale-meersalz.de