



## PRODUKTÜBERSICHT

### Aquasale: Die Vielfalt aus dem Meer

Ursprünglich und mild – so ist Meersalz. In diesem Segment ist Aquasale seit vielen Jahren unangefochtener Marktführer\* im deutschen Lebensmittelhandel. Das breite Sortiment der Marke bietet Meersalz für jeden Anlass und Geschmack.

#### Die Feinen



##### Feines Meersalz mit Jod

Charakteristisch für das feine Aquasale Meersalz mit Jod im 500 g Paket ist seine schnelle Löslichkeit. Die feinen Salzkristalle werden nach der Ernte von grobkörnigem Meersalz vorsichtig abgeseibt; anschließend wird das Spurenelement Jod zugesetzt. Jod ist ein wichtiger Baustein für die Produktion der Schilddrüsenhormone und muss über die Nahrung aufgenommen werden.



##### Feines Meersalz ohne Zusatzstoffe

Beim feinen Meersalz im 500 g Beutel verzichtet Aquasale auf Trennmittel und jegliche andere Zusätze. Das naturbelassene Salz, das durch natürliche Verdunstung in den Salzgärten des Mittelmeerraumes gewonnen wird, zeichnet sich durch seinen ursprünglichen Geschmack aus. Mit seiner feinen Körnung ist es vielseitig einsetzbar zum Würzen, Abschmecken und Zubereiten verschiedenster Gerichte.



\*Quelle: IRI, LEH Total  $\geq 200$  m<sup>2</sup> + DM exkl. C&C exkl. A/L/N, Absatz + Umsatz, 2017

# Aquasale

## Die Körnigen



### Naturkristalle

Die grobkörnigen Naturkristalle aus den tieferen Schichten der Salzgärten sind ideal für Salzmühlen oder zur Verarbeitung im Mörser geeignet. Dank der praktischen Dosieröffnung der 250 g Dose lassen sich die Naturkristalle leicht umfüllen.



### Grobes Meersalz in der Mühle

Frisch gemahlen entfaltet das grobkörnige AquaSale Meersalz aus der attraktiven 100 g Mühle seinen vollen Geschmack. Praktisch: Die Mühle mit Keramikmahlwerk ist nachfüllbar. Die naturbelassenen Meersalzkristalle verfeinern die Speisen direkt bei Tisch.



### Grobes Meersalz im Beutel

Die Großpackung bietet sich für die Zubereitung von Fisch und Fleisch im Salzmantel oder auf dem Salzbett an. Die ein bis fünf Millimeter großen Kristalle lösen sich dabei langsamer auf als feinere Körnungen, wodurch das Salz ganz allmählich in das Bratgut vordringt und für eine milde Würze sorgt.

## Die Salzblume



### Fleur de Sel

Die „Salzblume“, auch die „Königin unter den Salzen“ genannt, ist eine erlesene Spezialität. Die edlen Salzkristalle entstehen nur an besonders heißen und windigen Tagen. Dann kristallisieren sie an der Wasseroberfläche aus und werden traditionell von Hand mit einem Rechen vorsichtig abgeschöpft. Nach kurzer Trocknungsphase wird das Fleur de Sel direkt abgefüllt, sodass die edle Salzararität ihre typische Restfeuchte behält. Der feine, milde Geschmack und das verführerische Knistern des AquaSale Fleur de Sel kommen am besten zur Geltung, wenn es direkt vor dem Verzehr über die Speisen gestreut wird.



### **Die Aquasale Meersalze im Überblick**

- ◆ **Feines Meersalz mit Jod**, 500 g Paket
- ◆ **Feines Meersalz**, 500 g Beutel
- ◆ **Bio-Kräuter Meersalze**, 90 g Dose (Gartenkräuter, Mediterran)
- ◆ **Naturkristalle**, 250 g Dose
- ◆ **Grobes Meersalz**, 1 kg Beutel
- ◆ **Grobes Meersalz Mühle**, 100 g Mühle
- ◆ **Fleur de Sel**, 125 g Glas

### **Über Aquasale**

Aquasale ist in Deutschland seit vielen Jahren Marktführer im Meersalzsegment. Die Marke der SÜDWESTDEUTSCHE SALZWERKE AG steht für Vielfalt aus dem Meer. Seinen ursprünglichen Geschmack verdankt das Meersalz seiner besonderen Gewinnung durch natürliche Verdunstung in den Salzgärten des Südens. Das erste Aquasale Produkt wurde bereits 1985 angeboten, heute umfasst das breite Sortiment insgesamt acht Meersalzvariationen in verschiedenen Körnungen (Fleur de Sel, feines und grobes Meersalz), mit und ohne Ergänzung von z. B. Jod oder Bio-Kräutern (geprüft durch die Kontrollstelle DE-ÖKO-006 ABCERT AG). Mehr Informationen: [www.aquasale-meersalz.de](http://www.aquasale-meersalz.de)

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

### **Pressekontakt:**

SÜDWESTDEUTSCHE SALZWERKE AG  
Lena Backfisch  
Tel.: 07131/959-1866  
E-Mail: [lena.backfisch@salzwerke.de](mailto:lena.backfisch@salzwerke.de)  
[www.aquasale-meersalz.de](http://www.aquasale-meersalz.de)