



PRESSEINFORMATION

Aquasale – Mediterrane Leichtigkeit in der Alltagsküche

Heilbronn | Aquasale Meersalz schenkt jeden Tag eine kleine Prise Unbeschwertheit voller Lebensfreude, Genuss und Geselligkeit. Nicht umsonst ist die Marke der Südwestdeutsche Salzwerke AG seit vielen Jahren Marktführer im Meersalzsegment* in Deutschland. Mit insgesamt sechs Variationen verschiedener Körnung, pur oder mit Jod ist das umfangreiche Aquasale Sortiment einzigartig im deutschen Lebensmittelhandel und bringt das lockere Lebensgefühl des Mittelmeers beim Kochen und Würzen in die moderne Alltagsküche. 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, 2021



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, naturbelassenes Meersalz im 1 kg Beutel, in der nachfüllbaren Mühle oder in der praktischen Nachfülldose, feines Meersalz wahlweise mit Jod oder naturbelassen und natürlich das kostbare Fleur de Sel.

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 Schäfer
Tel.: 07131/959-1866
E-Mail: Lena.Schaefer@salzwerke.de
www.aquasale.de