

GOURMETSALZ

Sal tradicional & Flor de Sal





Handgeschöpftes Atlantik-Meersalz

Gutes Meersalz ist das Produkt des Zusammenspiels der Elemente und des Menschen. Es braucht sauberes Wasser, Sonne, Zeit und die Meisterschaft der Salzbauern. Seit dem Altertum hat die Salzgewinnung an der Algarve eine 2.000-jährige Geschichte, wobei sich das Handwerk selbst kaum verändert hat.

Meersalz wird seit Jahrhunderten auf die gleiche Art und Weise gewonnen. Vereinfacht gesagt, ist Meersalz das Ergebnis der Verdunstung des Wassers. In den Salinen und Salzgärten an der Atlantikküste Portugals erledigen Hitze, Sonne, Trockenheit und Wind diese Arbeit. Aber natürlich bedarf es noch zusätzlich des Einsatzes vieler Hände, um Salzkristalle regionaler Einzigartigkeit entstehen zu lassen. Das kann man schmecken – ein unverwechselbares Aroma von Algen und Meer.



Geschenke der Natur

Es hat etwas Mystisches, wenn Menschen den Elementen so nah sind und der Natur Geschenke abgewinnen. Das macht die Meersalzgewinnung so spannend und zeitlos.

Zur Gewinnung des Meersalzes fließt frisches Atlantikwasser durch die künstlich angelegten flachen Becken der Salzgärten, wobei das Wasser langsam verdunstet und die Salzkonzentration in den Becken steigt. Wenn diese Sole gesättigt ist, fallen die Salzkristalle aus und sinken zu Boden. Von dort wird das Salz mithilfe langer Holzrechen, den sogenannten „rodos“, gesammelt und anschließend in großen Haufen durch Wind und Sonne getrocknet. Nach jeder „Ernte“ wird wieder Sole zugegeben und neues Salz kristallisiert. Der Prozess wiederholt sich bis in der zweiten Septemberhälfte die Herbstregen einsetzen.



Natürliche Qualität

So einfach der Prozess der Salzgewinnung technisch auch sein mag – natürlich sichert nur die mühevollen Handarbeit der Salzbauern die hohe Qualität dieses Naturproduktes. Nur traditionell handgeschöpftes und unraffiniertes Salz im Verbund mit einer natürlichen Trocknung durch Sonne und Wind, steht für ein qualitativ und ökologisch einwandfreies Produkt. So wird in manchen Gegenden, zum Beispiel an der Algarve, das Salz schonend in Naturschutzgebieten gewonnen, die weitestgehend frei von schädlichen Umwelteinflüssen sind. Die Naturbelassenheit ist der eigentliche Mehrwert dieses Meersalzes. Nicht aber einige irreführenden Bezeichnungen und Fehlinformationen. Übrigens: als „nicht-landwirtschaftliches Produkt“ kann Salz grundsätzlich nicht biozertifiziert sein. Und Meersalz enthält auch kaum Jod oder Jodid, was seine Qualität und seinen Geschmack allerdings in keiner Weise beeinträchtigt.



Über Marisol

Der Salzproduzent MARISOL wurde im Jahr 2000 gegründet. Das Unternehmen setzt ausnahmslos auf nachhaltige und traditionelle Handarbeit in der Salzgewinnung.

Die Gourmetsalze von MARISOL, handgeschöpftes Flor de Sal FLOS SALIS und Sal tradicional, werden in den Salzgärten in geschützten Gebieten der östlichen Algarve bei Ria Formosa und Sapal do Castro Marim an der portugiesischen Atlantikküste naturbelassen geerntet.

Damit setzt MARISOL eine mehr als 2000-jährige Tradition fort und ermöglicht den Menschen der Neuzeit ein naturbelassenes Produkt zu genießen, das so auch schon von Menschen in der Römerzeit gewonnen wurde.



Sal tradicional

Sal tradicional do Algarve ist ein unraffiniertes, weißes Meersalz mit feiner oder grober Körnung. Geerntet wird es von Hand in den traditionellen Salinen der Ria Formosa, der östlichen Algarve Portugals. Es versteht sich von selbst, dass dieses hochwertige Natursalz weder mit Jod, Fluor oder Folsäure angereichert ist und auch keine Rieselhilfen zugesetzt wurden. Das naturbelassene Salz schmeckt gerade deshalb so natürlich nach Meer und Wind.

Es eignet sich ideal zum Kochen, Braten, Backen oder dem Garen im Salzmantel beziehungsweise auf dem Salzbett. In seiner groben Körnung ist es auch hervorragend für den Gebrauch in Salzmøhlen geeignet.



Flor de Sal

Flor de Sal, die „Blume des Salzes“, ist das edelste und seltenste Meersalz. Es entsteht nur unter optimalen Wetterbedingungen, in einem perfekten Zusammenspiel von Temperatur, Sonne und Wind. Die Kristalle bilden sich dann nur an heißen Tagen als sehr empfindliche, schwimmende Kruste an der Wasseroberfläche und müssen vorsichtig von Hand mit einer hölzernen Schaufel abgeschöpft werden. Anschließend wird dieses Edelsalz in der Sonne getrocknet und naturbelassen verpackt. Die Kristalle sind zart-knusprig und schmelzen mit einem prickelnden Gefühl auf der Zunge. Sie schmecken mineralisch mild, was am hohen Gehalt von Calcium und Magnesium liegt.

Der Anteil an der Gesamtproduktion von Meersalz beträgt nur etwa zwei Prozent der Gesamtmenge. Ein äußerst wertvolles exklusives Produkt mit unvergleichlichem Geschmack.



FLOS SALIS®

FLOS SALIS® ist die Premium-Qualität des Flor de Sal do Algarve – also der Superlativ des Meersalzes.

Zum stilvollen Gebrauch an der Tafel gibt es den exklusiv gestalteten und dekorativen Keramiksalztopf mit Servierdeckel.

Das portugiesische Flor de Sal gehört zu den edelsten und wertvollsten Tafelsalzen der Welt. Es sollte keinesfalls als Kochsalz verwendet werden, denn das wäre reine Verschwendung des Aromas. Ebenso wenig sollte die Salzblume in der Salzmühle gemahlen werden. Zum Würzen stellen Sie am besten ein kleines Schälchen oder das mitgelieferte Keramikgefäß auf den Tisch und zerreiben eine Prise Salz je nach Bedarf mit Ihren Fingern. Übrigens: Je feiner die zerriebenen Kristalle, desto hochwertiger ist das Salz.

Die Königin der Salze eignet sich für alle hochwertigen Fleisch- oder Fischgerichte, über Obst und Salate oder auch mal zu einem süßen Schokoladendessert aus auserlesenem Kakao.

Über Asthelia

Asthelia handelt fair mit nachhaltigen Produkten. Im Mittelpunkt unseres Handelns stehen dabei die Menschen. Es sind Handels-Beziehungen im Wortsinn, die uns mit unseren Partnern verbinden. Leidenschaft und Liebe zu den eigenen Produkten, Respekt vor der Natur und dem Miteinander zeichnet sie alle aus. Und in diesem Sinne kaufen und verkaufen wir ihre Produkte. Ganz ohne Gier und Abzocke – ehrlich und vertrauensvoll. Bewusst konzentrieren wir uns deshalb auf persönliche Kontakte mit kleinen Erzeugern und wir sind froh, dass wir schon vielen Qualitätswerkern eine Plattform für ihre hochwertigen Produkte bieten. Es werden immer mehr. Mit großen Importeuren und Zwischenhändlern arbeiten wir nur zusammen, wenn sie die strengen Richtlinien der internationalen Fair-Handels-Organisationen einhalten.

Viel Freude mit unseren Produkten.
Esst & trinkt natürlich, bleibt gesund!





Kontakt & Anfrage

Kunzenhof 2e | 79117 Freiburg

T 0761 612 515 40 | F 0761 612 515 30

post@asthelia.de

www.asthelia.de | www.viktualien.shop



A S T H E L I A
natürlich nachhaltig fair

www.asthelia.de | www.viktualien.shop