

Hinweis: Augen auf beim Salzkauf!

Ist eine Zutat hervorgehoben (Name, Bilder) und nicht nur in kleinen Mengen zur Geschmacksgebung enthalten, muss der % Anteil in der Zutatenliste oder in der Bezeichnung angegeben sein. **Beispiel:** Liebstöckl-Salz, steht kein % Anteil am Etikett, wird wohl wenig Liebstöckl enthalten sein. Daher beim Salzkauf immer auf die Zutatenliste achten! Salz ist schwer, ist in einem kleinen Glas eine hohe Füllmenge ist wohl wenig anderes dabei, dies hilft bei Phantasiebezeichnungen oder Überbegriffen wie z. B. Kräutersalz, da muss es nicht angegeben werden, freiwillig darf man natürlich schon.

Die mengenmäßige Angabe der Zutaten (Quantitative Ingredient Declaration - "QUID") ist in der EU- Informationsverordnung geregelt (Art 22 iVm Anhang VIII):

Eine quantitative Angabe der Zutat ist unter anderem bei Hervorhebung der Zutat durch Worte, Bilder, grafische Darstellungen auf der Verpackung oder bei wesentlicher Bedeutung der Zutat für die Charakteristik des Lebensmittels erforderlich (z.B. "mit Butter", "mit Sahne", "Abbildung einer Kuh"). Die Menge der Zutat ist in Prozent anzugeben und entweder im Zutatenverzeichnis oder in der Bezeichnung des Lebensmittels zu deklarieren.

Von der mengenmäßigen Zutatenkennzeichnung ausgenommen sind unter anderem Zutaten oder Zutatenklassen, die in kleinen Mengen zur Geschmacksgebung verwendet werden.

Douglasiensalz 30 g im Pfandglas € 2,00 + € 0,50 Glaspfand

Zutaten: 70 % Salz, 30 % Douglasiennadeln
geeignet zum Würzen von Salat, Eiern, Saucen, Pasta usw.
Trocken, dunkel und gut verschlossen lagern!



Wald-Salz 30 g im Pfandglas € 2,00 + € 0,50 Glaspfand

Zutaten: Salz 77 %, Fichtennadeln 10 %, Brennesselsamen 10 %, Giersch 3 %
Geeignet für Salate, Gemüse, Fleisch, usw.
Trocken, dunkel und gut verschlossen lagern!



Tannen-Salz 30 g im Pfandglas € 2,00 + € 0,50 Pfand

Zutaten: Salz 70 %, Tannennadeln 25 %, Zitronenschale 5 %
Geeignet zum Würzen von Salat, Eiern Saucen, Pasta uvm.
Trocken und gut verschlossen lagern!



Eierschwammerl-Salz 30 g im Pfandglas € 2,50 + € 0,50 Glaspfand

Zutaten: Salz 80 %, getrocknete Eierschwammerl 20 %
geeignet zum Würzen von Suppen, Saucen, Fleisch usw.
Trocken, dunkel und gut verschlossen lagern!



Steinpilz-Salz 30 g im Pfandglas € 2,50 + € 0,50 Glaspfand

Zutaten: Salz 80 %, getrocknete Steinpilze (ohne Röhren) 20 %
geeignet zum Würzen von Suppen, Saucen, Fleisch usw.
Trocken und gut verschlossen lagern!



Pilzsalz 30 g im Pfandglas € 2,50 + € 0,50 Glaspfand

Zutaten: Salz 80 %, Maronenröhrling 10 %, Rotkappe 5 %, Krause Glucke 5 %
geeignet zum Würzen von Suppen, Saucen, Fleisch uvm.
Trocken, dunkel und gut verschlossen lagern!



Hanf-Orangen-Salz 30 g im Pfandglas € 2,00 + € 0,50 Glaspfand

Zutaten: Hanfpresslinge 50 %, Salz 47 %, Orangenschalen 3 %
Besonders geeignet für Butterbrot, Kartoffeln, Zucchini, Salat, Wild, usw.
Trocken, dunkel und gut verschlossen lagern!



Leindotter-Quendel-Salz 30 g im Pfandglas € 2,00 + € 0,50 Glaspfand

Zutaten: Leindotterpresslinge 50 %, Salz 47 %, Quendel 3 %

Besonders geeignet für Tomaten, Salat, Eier, usw.

Trocken und gut verschlossen lagern!



Waldhimbeer-Zucker 30 g im Pfandglas € 2,00 + € 0,50 Glaspfand

Zutaten: Rohrohrzucker, 10 % getrocknete Waldhimbeeren

Geeignet zum Verfeinern von Desserts, Joghurt, Milchshakes, Mehlspeisen uvm.

Trocken, dunkel und gut verschlossen lagern!



Hanfsamenwürze im Pfandglas 50 g € 3,00 100 g € 5,50 + Glaspfand € 0,50

Zutaten Hanfpresslinge 80 %, Salz 10 %, Dillsamen 5 %, Kümmel 5 %

Geeignet zum Würzen von Faschiertem, Spätzle, Brot, Weckerl, Kartoffeln, Krautsalat uvm.

Trocken, dunkel und gut verschlossen lagern!



Leindotterwürze im Pfandglas 50 g € 3,00 100 g € 5,50 + Glaspfand € 0,50

Zutaten Leindotterpresslinge 80 %, Salz 10 %, Dillsamen 5 %, Kümmel 5 %

Geeignet zum Würzen von Faschiertem, Spätzle, Brot, Weckerl, Kartoffeln, Krautsalat uvm.

Trocken, dunkel und gut verschlossen lagern!



Leinsamenwürze im Pfandglas 50 g € 3,00 100 g € 5,50 Glaspfand € 0,50

