



SAL de IBIZA – allgemeine Produktinformation

SAL de IBIZA bietet eine Reihe von qualitativ höchstwertigen Speisesalzprodukten an, die alle aus 100% naturbelassenem Meersalz bestehen. SAL de IBIZA wird ausschließlich in dem Naturschutzgebiet „Parc Natural de ses Salines d’Eivissa“ gewonnen, das 1999 zum Weltkulturerbe der UNESCO ernannt worden ist. Es enthält keinerlei Zusätze oder Konservierungsstoffe, es wird auch keinen weiteren Raffinierungsprozessen unterzogen, außer schonendem Trocknen im Sonnenlicht und sanftes Mahlen in uralten Steinmühlen. Aus diesen Gründen enthält SAL de IBIZA über 80 im Meerwasser nachweisbare, für den menschlichen Organismus lebensnotwendige Mineralien und Spurenelemente.

Wir entfernen nichts und wir fügen nichts hinzu. Weil ein gutes, gesundes Meersalz nichts braucht als Sonne, Wind und Meer. Diese Elemente allein machen aus ihm einen wahren Jungbrunnen – eben *Cristal de la Vida* – denn: Salz ist nicht gleich Salz!

Produktbeschreibungen:

SAL de IBIZA *Fleur de Sel* – Handgeerntetes Gourmetsalz

Keramiktöpfchen mit Porzellanlöffelchen (150g)

Mini-Keramiktöpfchen (28,35g)

Fleur de Sel, Refill, Tüte mit Sichtfenster (150g)



Dieses nach Art des französischen „Fleur de Sel“ (span.: „Flor de Sal“) von Hand geschöpfte Gourmetsalz ist ein besonders mineralstoffreiches Natursalz. Es bildet sich ausschließlich bei optimalen Wetterverhältnissen in den Ecken der Salinenfelder, in denen die Luftzirkulation am höchsten ist.

Auch nach dem Trocknen an der Sonne bleibt eine gewisse Restfeuchte im „Flor de Sal“ erhalten. In dieser sind eine Vielzahl an Mineralien und Spurenelementen in ihren ursprünglichen Strukturen nachweisbar und in überdurchschnittlichen Mengen enthalten, wie zum Beispiel Magnesium, Fluorid, Selen und Jod 12.

„Fleur de Sel“ kann nur an wenigen Tagen des Jahres gesammelt werden und macht selbst in einer guten Saison maximal 0,1% der gesamten Ernte aus. Das „Fleur de Sel“ von SAL de IBIZA schmeckt wesentlich sanfter und frischer als gewöhnliches Tafelsalz



SAL de IBIZA Granito – 100% naturbelassenes Meersalz für die feine Tafel
Dekorative Streuer in verschiedenen Größen mit Sichtfenster am Boden

Granito 100 % pur ! - Feinstes naturbelassenes Meersalz aus den Salzgärten Ibizas – Tafelsalz (3 Größen: 250g / 125g / 31,1g → „Lipstick“ bzw. „Granito to go“)



Unser Speisesalz vom Typ *Granito* (spanisch für „Körnchen“) ist ein völlig unbehandeltes Meersalz, das nach uralter handwerklicher Tradition hergestellt wird. Es wird ausschließlich in dem Naturschutzgebiet der Salinen von Ibiza gerntet, nicht raffiniert, sondern nur in der Sonne getrocknet und dann vermahlen. Es enthält keinerlei Bleichmittel oder Additive wie chemisches Jod oder Fluor. Stattdessen ist es überaus reich an natürlichen Mineralstoffen und Spurenelementen. Wir nehmen nichts weg und fügen nichts hinzu – weil ein gutes, gesundes Meersalz nicht mehr braucht als Sonne, Wind und Meer!

Granito verzichtet bewusst auf Trennmittel. Damit seine Rieselfähigkeit dennoch erhalten bleibt, ist es etwas grobkörniger als herkömmliches Tafelsalz.

SAL de IBIZA Die bunte Granito-Familie im Einzelnen - Alle im Streuer mit Sichtfenster

***Granito con Chili* - Meersalz mit geschroteten Chilis (75g)**



SAL de IBIZA Granito bereichert um eine gehörige Portion scharfer, grob geschroteter Chilischoten. Optimal zum Nachwürzen – für alle, die es ein bisschen schärfer mögen – und sich trauen... Vorsicht scharf!

Zutaten

Meersalz ca. 60% • Chilischoten geschrotet (ohne Kerne), ca. 40%

***Granito Gomasio* - Meersalz mit geröstetem Sesam (75g)**



SAL de IBIZA *Granito* Tafelsalz in einer geschmackvollen – klassisch asiatischen - Komposition, mit gerösteten hellen und dunklen Sesamkörnern. Zum Verfeinern von Eierspeisen, Salaten und Reisgerichten – oder für den schnellen „Asia-Touch“. Darf bei keinem homemade Sushi fehlen!

Zutaten

Meersalz, ca. 25% • Sesamkörner hell geröstet, Sesamkörner dunkel ca. 75 %



Smoky BBQ - Granito zum Grillen... (70g)



SAL de IBIZA „Smoky BBQ“ pfeffert ein rauchiges Aroma in Ihren Garten. Die perfekte Marinade für Ihr Barbecue! Mit diesem pikanten Topping schmeckt Ihr Fleisch auch zu Hause wie frisch vom Grill...

Zutaten

Meersalz, ca. 25% • Paprika geräuchert, Pfeffer, Rohrzucker, Chili, Knoblauch, Zwiebel, Senfkörner, Kümmel, Thymian, Oregano, Paprika, edelsüß ca. 75%

Granito con Hierbas - Meersalz mit mediterranen Kräutern (55g)



SAL de IBIZA Granito angereichert mit einer großzügigen Menge mediterraner Kräuter – wie Basilikum, Rosmarin und Oregano. Veredelt gegrilltes Fleisch und passt hervorragend zu frischen Salaten, sommerlichen Antipasti oder leichten Pastagerichten.

Zutaten

Meersalz, ca. 60% • Basilikum, Oregano und Rosmarin, ca. 40%

Spicy Cajun - Pikantes Granito nach kreolischer Art (75g)



SAL de IBIZA swingt im Rhythmus des „Jambalaya“. Diese von den Südstaaten der USA inspirierte Komposition passt wunderbar zu würzigen Eintöpfen oder zum Aufpeppen von Grillfleisch und Meeresfrüchten... bon appétit!

Zutaten

Meersalz, ca. 40% • Knoblauch, Paprika, Zwiebel, Pfeffer, Kreuzkümmel, Koriander, Chili, Lemonpeel, Ingwer, Kurkuma, Kümmel, Kardamom, Oregano, Thymian, Majoran, ca. 60%

Citronela y Jengibre - Granito mit Zitronengras und Ingwer (100g)



SAL de IBIZA schickt Sie auf eine Reise nach Südostasien. Der kräftige Ingwer und das frische Zitronengras werden zum eleganten Begleiter für fernöstliche Fischspezialitäten, Suppen und Kokos-Currys. Perfekt für die asiatisch inspirierte Küche.

Zutaten

Meersalz, ca. 80% • Zitronengrasspitzen, Ingwer, Zitronengrasöl (Cymbopogon citratus), Ingweröl (Zingiber officinale), ca 20%



Granito con Hibiscus - Meersalz mit gerebelten Hibiskusblüten (90g)



SAL de IBIZA *Granito* vollendet mit dem leicht säuerlichen Geschmack des Hibiskus – eignet sich hervorragend für eine Vinaigrette oder zum Marinieren von Fisch, sowie zu Lamm- und Wildgerichten – auch optisch ein Genuss!

Zutaten

Meersalz, ca. 60% • Hibiskusblüten ca. 40%

Pimienta verde y Limón - Granito mit grünem Pfeffer und Zitrone (85g)



SAL de IBIZA *Granito* kombiniert mit dem frischen Aroma der Zitrone und der milden Schärfe des grünen Pfeffers. Diese delikate Verbindung verbreitet mediterranes Flair – natürlich auch auf gegrilltem Fisch oder Huhn! Ebenfalls bestens für leckere Saucen und Marinaden geeignet.

Zutaten

Meersalz, ca. 60% • Gestossener grüner Pfeffer, Lemonpeel, Zitronenöl (*Citrus limonum*), ca. 40%

Granito con Flores - Meersalz mit bunten Blütenblättern (75g)



SAL de IBIZA *Granito* gespenkelt mit feinen ausgewählten Blüten von Rosen, Kornblumen, Ringelblumen und Orangenblüten. Ideal zum Würzen und Garnieren von jungen Salaten oder als farbenfrohe Dekoration auf einem feinen Mozzarella.

Zutaten

Meersalz, ca. 80% • Rosenblüten, Kornblumen, Orangenblüten und Ringelblumenblüten, ca. 20%



SAL de IBIZA Fina & Grano

PVC Folienbeutel / Weißes Keramikbehälter (1 Liter)

***Fina* – 100% Meersalz für die Küche – „fein“**



Vollkommen natürliches Meersalz, geerntet im Naturschutzgebiet der Salinen von Ibiza. Ohne jegliche Zusatzstoffe, wie Bleich- oder Trennmittel, nach uralter handwerklicher Tradition hergestellt. Nur an der Sonne getrocknet und dann vermahlen.

Ideal für die tägliche Verwendung in der modernen und gesunden Küche.

***Grano* – 100% Meersalz für die Küche – „grob“**



Vollkommen natürliches Meersalz, geerntet im Naturschutzgebiet der Salinen von Ibiza. Ohne jegliche Zusatzstoffe, wie Bleich- oder Trennmittel, nach uralter handwerklicher Tradition hergestellt. Nur an der Sonne getrocknet und dann vermahlen. Perfekt für die Zubereitung von Gerichten „in der Salzkruste“.

***Keramikgefäß* – „1 Liter“**



Keramikgefäß mit Keramikdeckel. Dekorativer und praktischer Behälter zur Aufbewahrung von z. B. Fina oder Grano in der Küche.

SAL de IBIZA „gebrandetes“, sehr dekoratives Keramikgefäß mit Keramikdeckel. Mit seiner Mulde wird der Deckel zur praktischen Küchenhilfe: Gibt man etwas „Fina“ in die Mulde, stellt dann den Deckel neben die Kochstelle, hat man während des Kochens immer eine fingerfertige Prise Salz parat.

Der elegante Keramikbehälter von SAL de IBIZA für das beste Salz im Alltag. Ein echtes Schmuckstück!



SAL de IBIZA Molino & Molinillo

Molino – Grobes 100 % natürliches Meersalz in Papierbeutel mit Sichtfenster (500g)



Auch unser Speisesalz vom Typ **Molino** enthält keinerlei Bleichmittel oder Additive. Stattdessen ist es besonders reich an natürlichen Mineralstoffen und Spurenelementen, wie Magnesium, Fluor, Selen und Jod. Neben der sorgfältigen Gewinnung und schonendster Verarbeitung ist dafür die aussergewöhnlich gute Wasserqualität in dem Naturschutzgebiet „Parc Natural de ses Salines d’Eivissa“ verantwortlich, in dem **SAL de IBIZA** gerettet wird.

Molinillo - Salzmühle aus Holz und Glas mit Keramik-Mahlwerk



Unser Salz für die Mühle (span.: „Molinillo“) nennen wir „Molino“; es ist SAL de IBIZA’s größtes Salz. Wie unsere anderen Produkte auch, wird „Molino“ nur an der Sonne getrocknet und dann – in diesem Fall – in kleinere Kristalle gebrochen. Weil „Molino“, ebenfalls wie unsere anderen naturbelassenen Salzsorten, eine gewisse Restfeuchte aufweist, würde es immer - auch mit dem feinsten Edelstahl - reagieren. Aus diesem Grund mussten wir bei unserer Mühle auf ein Keramikmahlwerk bestehen. Um auch noch die vertikal verlaufende Metallachse zu eliminieren, haben uns darüber hinaus für eine „Kopfüber“-Variante der Mühle entschieden, bei der die Salzkristalle direkt in das Mahlwerk fallen. Durch unsere „Molinillo“ Salzmühle gemahlen, erhalten Sie die perfekte Feindosierung dieses besonders milden, frischen und wohlschmeckenden Salzes. Der Mahlgutbehälter ist aus Glas und spülmaschinenfest. Das hochwertige Keramikmahlwerk ist von einem Buchenholzkopf eingefasst.



SAL de IBIZA Chocolate a la Flor de Sal – sehr feine dunkle Schokolade

Feinste Schokolade mit Fleur de Sel, (80g)



Kakaoanteil: 70%

Diese hochfeine dunkle Schokolade wird nach traditioneller Handwerkskunst von erfahrenen Chocolatiers gefertigt. Hierzu wird zu Puder gemahlenes Fleur de Sel in die Conche eingerührt, so dass sie dadurch eine ganz leicht salzige Note bekommt. Die Conche wird zunächst auf vorgewärmten Marmorplatten ausgezogen und so temperiert. Dieser Vorgang ermöglicht dem Genießer das Erleben feinsten Geschmacksnuancen der speziell für diese Kreation verwendeten Kakaosorten. Anschließend wird die Schokoladenmasse – ebenfalls von Meisterhand – in seine klassische Form gegossen. Eine Prise Fleur de Sel wird in die noch nicht ausgehärtete Masse gestreut, was dann für den typisch crunchigen touch unserer feinen Schokolade sorgt...

Die sorgfältig zusammengestellte Komposition aus den südamerikanischen Kakaobohnen Criollo, Trinitario und Forastero harmoniert besonders gut mit dem delikaten Fleur de Sel von SAL de IBIZA. Das handgeerntete Gourmetsalz verleiht dieser intensiv fruchtigen Schokolade eine zart pikante Note.

100 % Bioprodukt

SAL de IBIZA "CHIPS" a la Flor de Sal

Mehrschichtige Plastikfolie (45g /125g)



SAL de IBIZA mit den Experten von Frutos Secos Ibiza zusammen getan, um Ihnen diese köstlichen Chips anbieten zu können: Dünne Scheiben aus erlesenen Kartoffeln der aromatischen, goldgelben Sorte „Agria“ werden in Sonnenblumenöl bis zum perfekten „Knuspergrad“ von Hand gebräunt und dann mit einer Prise Fleur de Sel verfeinert. Wir setzen hier ganz bewusst das wesentlich wertvollere Fleur de Sel ein, denn es geht hier um Salz als Gewürz, nicht um des schnöden Salzens willen...

Dieser Idealpartner zum Aperitif in der attraktiven türkisfarbenen Tüte ist in 2 Größen erhältlich. Die kleine 45g Tüte zielt jede Bar; die 125er Grösse ist die eher beruhigende Variante für Aperitivi im Freundeskreis.

Geniessen Sie - aber mit Vorsicht: Diese Chips können abhängig machen!

Zutaten:

Erlesene Kartoffeln der Sorte "Agria", hauchdünn geschnitten, feines Sonnenblumenöl, Fleur de Sel und Meersalz aus Ibiza - und eine große Portion Sorgfalt! Ein einzigartiger Chips-Genuss...



SAL de IBIZA CHIPS – Salt & Vinegar (con Vinagre de Jerez al Moscatel)

Mehrschichtige Plastikfolie (45g /125g)



Jetzt haben wir unsere beliebten SAL de IBIZA Chips mit Sherry-Essig von der goldenen Muskattraube und einer Prise unseres feinsten Fleur de Sel veredelt. Das Ergebnis bildet die perfekte Liaison einer fein abgestimmten Frucht-/Säure-Balance, die Genuss auf höchstem Niveau garantiert. Lass Dich verführen von der eleganten Harmonie dieser knusprigen Köstlichkeit...

Zutaten:

Ausgewählte Kartoffeln, Sonnenblumenöl, Meersalz [Flor de SAL de IBIZA], Aroma und Spanischer Weinessig aus Jerez von Muskattrauben gewonnen.

SAL de IBIZA CHIPS – White Truffle (Trufa Blanca)

Mehrschichtige Plastikfolie (45g /125g)



Jetzt haben wir unsere beliebten SAL de IBIZA Chips mit dem feinen Aroma weisser Trüffel veredelt, welches uns ein ebenso elegantes wie unwiderstehliches Geschmackserlebnis beschert. Der vornehme Duft unserer kostbaren Königsvariante lädt Dich ein auf einen knusprigen Kurztrip in die Sonne Ibizas, in das Luxus-Ambiente unserer Lieblingsinsel...

Zutaten

Ausgewählte Kartoffeln, Sonnenblumenöl, Meersalz [Flor de SAL de IBIZA], und Aroma getrocknete gemahlene Sommertrüffel [Tuber Aestivum Vitt.], getrocknete gemahlene weisse Trüffel [Tuber Magnatum Pico].

SAL de IBIZA – gebrandetes Serviertablett

Feinblech (275g)



Klassisches Serviertablett mit SAL de IBIZA Logo.



SAL de IBIZA, NUSSMISCHUNGEN

Da unsere letzte Kooperation mit den Experten von Frutos Secos Ibiza (erinnert Euch bitte an unsere crunchigen Chips a la Flor de Sal) so unglaublich gut und erfolgreich war, haben wir uns ein weiteres Mal zusammengeschlossen, um gemeinsam die Ge-NUSS-Welt zu erobern. Bitte entdeckt selbst – was wir uns neues für Euch einfallen lassen haben:

SAL de IBIZA, CAJUN-GEWÜRZTE CASHEWKERNE, 80g



Edle Cashewkerne überzogen mit einer Haut aus unserer kreolischen „Spicy Cajun-Mischung“, lassen die Erinnerungen an die traditionelle, louisianische Küche wieder aufleben. Diese feurige Gewürzkombination entzündet ein GESCHMACKS-FEUERWERK im Gaumen unserer Gourmet-Freunde. Diese exquisite Mischung entfacht das heftige Verlangen gleich noch ein Mal zuzugreifen. Nur zu...

Zutaten:

Cashewkerne, Sonnenblumenöl, 100% naturbelassenes Meersalz; „Spicy Cajun“ Mischung: Knoblauch, Paprika, Zwiebel, Pfeffer, Kreuzkümmel, Koriander, Zitronenschale, Chili, Ingwer, Kurkuma, Kreuzkümmel, Oregano, Kardamom, Thymian, Majoran, Kräuter, Hefeextrakt

SAL de IBIZA, ERDNÜSSE “SMOKY BBQ”, 80g



Auserwählte amerikanische Erdnüsse entfalten ihren rauchigen Geschmack durch eine Hülle aus würziger Süße, die durch eine milde Schärfe begleitet wird. Wer diese Nüsse probiert kann es ordentlich „knacken“ lassen. Bei einem Glas Wein ist diese gewinnbringende Kombination nichts Geringeres als ein Prosit auf das Leben.

Zutaten:

Erdnüsse, Sonnenblumenöl, 100% naturbelassenes Meersalz; „Smoky BBQ“ Mischung: geräucherter Paprika, Pfeffer, Rohrzucker, Chili, Knoblauch, Zwiebeln, *Senfkörner*, Kreuzkümmel, Thymian, Oregano, Paprika edelsüß, Molkepulver, Pflanzenproteine (Hefeextrakt)



SAL de IBIZA, GERÖSTETE MANDELN MIT BLÜTENBLÄTTERN, 80g



Mit unseren weltbesten Mandeln der Sorte „Marcona“ – in dieser Variation ummantelt mit unserer feinen „Flores-Mischung“ - möchten wir Euch erneut die Sinne rauben und laden Euch ein, mit uns die Freuden einer bunten Sommerwiese zu teilen...

Zutaten:

Mandeln, Sonnenblumenöl, 100% naturbelassenes Meersalz; Blütenmischung: Blätter von Rosenblüten, Kornblumenblüten, Ringelblumenblüten und Orangenblüten

SAL de IBIZA, MIX DE LUXE (a la Flor de Sal), 80g



Unser Luxus-Mix ist der perfekte „gehobene“ Snack für zwischendurch. Wir haben unsere ausgewogene Mischung aus fruchtig-süßen Rosinen von Moscatel-Trauben, extra knackigen Paranüssen, edlen Cashewkernen, aromatischen Mandeln, Californischen Wallnüssen und köstlichen Haselnüssen, mit einer Prise Fleur de Sel gewürzt (!, nicht gesalzen! s. unsere Chips...), um dieses besondere „Studentenfutter“ zu einem Erlebnis zu machen. GELUNGEN...

Zutaten:

Cashewkerne, Walnüsse, Haselnüsse, Rosinen von Moscateltrauben, Mandeln, Paranüsse, Sonnenblumenöl und 100% naturbelassenes, nach Art des „Fleur de Sel“ handgeerntetes Meersalz