

# SalzAmbiente

die Salzgrotte in München

Sommerstraße 24, 81543 München • Tel.: 089 / 638 510 70 • www.salzambiente.de  
Mo - Fr: 10:00 bis 19:00, Sa: 10:00 bis 15:00 • Nähe U1/U2 Kolumbusplatz

## Salze

### Himalayasalz

Das wohl bekannteste unter den Natursalzen. Es erhielt seinen Namen durch das Buch „Wasser und Salz“ und ist seither unter dem Namen HimalayaSalz bekannt. Allerdings wird im gesamten HimalayaGebirge kein Salz abgebaut. Ebenso in dem davor gelagerten KarakorumGebirge nicht und auch nicht im HunzaTal. Alles so genannte HimalayaSalz das auf dem Markt ist stammt aus den Salzminen im Norden der Provinz Punjab in Pakistan.

**Trotzdem ist das wunderschöne orange bis weiße HimalayaSalz ein Natursalz von höchster Qualität.**

Die orange Färbung stammt von einem erhöhten Eisenanteil. Geschmacklich mild passt es sich den Speisen an und wirkt wohltuend im Salzbad.

### Halitsalz

**Der Diamant unter den Salzen.** Das älteste entstandene Salz hat eine perfekte Anordnung der Kristallgitterstruktur. Es verleiht dem HalitSalz das Aussehen eines Diamanten. Es bricht kubisch ab und galt früher als besonderer Kraftstein.

"Weißes Gold" wurde es genannt, da es mit Gold aufgewogen wurde. **Ein Kilogramm Halit war ein Kilogramm Gold wert.** Im Mittelalter war HalitSalz nur den Adeligen vorbehalten.

### Persiensalz

Ein ganz besonderes NaturSalz. Es hat eine seltene Farbvarietät, die durch Verschiebungen und Vakanzen im Kristallgitter entstanden ist. Die Farbe stammt von dem Mineral Sylvin.

Dieses Mineral lagert sich ausschließlich an Haliten ab und ist meistens rosa oder gelb. Nur in den seltensten Fällen ist es blau. **Das besondere Kennzeichen von PersienSalz ist der extrem salzige Geschmack im ersten Augenblick.** Dieser hält aber nur kurz an und es bleibt eine angenehme Würze als Nachgeschmack.

### Alpensalz

Aus den heimischen Alpen, im Herzen des Salzkammergutes, aus dem Erbstollen Bad Aussees, wird dieses geschmacklich einzigartige Salz abgebaut.

**Es ist das mineralreichste Salz unter den KönigsSalzen.** Die rötlichbraune Farbe wird durch den außergewöhnlich hohen Eisenanteil erreicht. Hervorragend eignet es sich für deftige Speisen. Die kurzen Lieferwege sprechen für AlpenSalz.

### Karpatensalz

Tief aus dem gewaltigen Bergmassiv der Karpaten wird dieses in seiner Struktur seltene Salz abgebaut.

**Riesige Heilstollen in 450 Meter Tiefe werden von vielen Menschen für Heilkuren genutzt.** Kurze Lieferwege und die Kraft des Europäischen Kontinents sowie ein erhöhter Kalziumanteil zeichnen das KarpatenSalz besonders aus.

# SalzAmbiente

die Salzgrotte in München

Sommerstraße 24, 81543 München • Tel.: 089 / 638 510 70 • [www.salzambiente.de](http://www.salzambiente.de)  
Mo - Fr: 10:00 bis 19:00, Sa: 10:00 bis 15:00 • Nähe U1/U2 Kolumbusplatz

---

## Andensalz

Aus einer in ca. 3000 Metern Höhe entspringenden Quelle, im Sacred Valley der Inkas, wird diese "Blume des Salzes" gewonnen. **Das salzhaltige Wasser wird nach alter Inka-Tradition in terrassenförmig angelegten Becken aufgefangen.** Nach Verdunstung des Wassers wird dieses edle Salz an der Sonne getrocknet. Es zeichnet sich durch seinen zart salzigen Geschmack aus.

## Gewürzsalze

- Das "weiße Gold" - **HalitSalz** bildet die Grundlage unserer GewürzSalze. Die Kräuter werden weder begast noch bestrahlt oder anderweitig behandelt. Es wird kein gentechnisch verändertes Saatgut verwendet. Alle Kräuter stammen aus kontrolliert biologischem Anbau. Genießen Sie drei verschiedene Gewürzrichtungen.
- **KräuterSalz** mit über 40 verschiedenen Kräutern aus kontrolliert biologischem Anbau. Zutaten: HalitSalz, Majoran, Oregano, Bohnenkraut, Petersilie, Koriander, Ysop, Dill, Liebstöckel, Knoblauch, Salbei, Sellerie, Brennessel, Zwiebel, Thymian, Karotten, Lauch, Pastinake.
- **KnoblauchSalz** vermischt mit getrocknetem Knoblauchgranulat aus kontrolliert biologischem Anbau. Da der Knoblauch nur getrocknet und granuliert wird behält er sein volles Aroma. Zutaten: HalitSalz, Knoblauchgranulat.
- **SonnengesangSalz** eine besondere Gewürzmischung mit Norialgen, Blütenblättern und seltenen edlen Kräutern vermischt. Zutaten: HalitSalz, Nori-Meeresalgenflocken, Petersilie, Rosmarin, Oreganum, Basilikum, Sea Lettuce-Meeresalgenflocken, Thymian, Sonnenblumensamen, Blütenblätter, Minze, Lemongras, Koriander, Fenchel, Pfeffer, Chilli, Rauke, Bohnenkraut.
- **FeuerSalz** für alle die es scharf mögen. Oder auch "GlücksSalz" genannt, denn mit dem Genuss scharfer Speisen ist die Ausschüttung des Glückshormons Endorphin verbunden. HalitSalz mit Chili, Paprika, Pfeffer und Ingwer aus kontrolliert biologischem Anbau.
- **RosenSalz** für den Liebhaber des Außergewöhnlichen. Edle Rosenblüten vermahlen und geschnitten, verleihen diesem Salz ein einmalig blumiges Aroma von fein duftenden Rosenblüten.