

Herbamare Original DE NFB

Enthält Kelp Meeresalgen für die natürliche Jodzufuhr.

Zutaten

Meersalz 93.6%, SELLERIE*, Lauch*, Kresse*, Zwiebeln*, Schnittlauch*, Petersilie*, Liebstöckel*, Knoblauch*, Basilikum*, Majoran*, Rosmarin*, Thymian* und jodhaltige Meeresalge Kelp 0.4%.

*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

**aus biodynamischer Erzeugung

Allgemein

Meersalz mit Gemüse und Kräutern Herbamare® für Salat & Gemüsegerichte ist eine Mischung aus naturreinem Meersalz, 12 erntefrischen Gemüse- und Kräutersorten und der Meeresalge Kelp. VEGAN Bio Suisse Qualität

Herstellung

Jedes Herbamare® Salz enthält eine Mischung frischer aromatischer Zutaten. Alle Kräuter und Gemüse werden von langjährigen Partner-Bauern in der Schweiz, Deutschland und Frankreich direkt in die firmeneigene Salzfabrik im Elsass geliefert. Sortenrein werden jeweils 100 kg frische Zutaten mit 200kg Vollmeersalz aus den Salzgärten der Camargue gemischt. So entsteht eine grüne Paste, die auf flachen Schalen schonend getrocknet wird, bei Temperaturen unter 40 °C (Rohkostqualität). Danach werden die Salze je nach Sorte und Rezept gemischt und abgefüllt.

Ursprung der Hauptzutat(en)

Chile

Zubereitungshinweis

Verwenden wie Salz.

Lebensmittelrechtliche Verkehrsbezeichnung

Meersalz mit Gemüse und Kräutern

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kJ	70 kJ / 18 kcal
Fett	0,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,0 g
Kohlenhydrate	2,5 g
davon Zucker	1,5 g
Eiweiß	0,5 g
Salz	93,4 g

Allergene

Eier oder Eierzeugnisse

Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse

Fisch oder Fischerzeugnisse

glutenhaltiges Getreide oder Getreideerzeugnisse

Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse

Lupine oder Lupinenerzeugnisse

Milch oder Milcherzeugnisse einschließlich Lactose

Schalenfrüchte oder Schalenfruchterzeugnisse

Sellerie oder Sellerieerzeugnisse

Senf oder Senferzeugnisse

Sesamsamen oder Sesamerzeugnisse

Soja oder Sojaerzeugnisse

**Schwefeldioxid oder Sulfite (mehr als 10mg/kg oder 10 mg/l
SO₂)**

Weichtiere oder Weichtiererzeugnisse