

MasterCuisine gesund: Meersalz aus der Mühle

14.06.2006, 20:17 | Gesundheit & Medizin

Pressemitteilung von: *BEN BOR SARL*



Gewinnung von Meersalz

Mit Meersalz gesund und gekonnt würzen

Gutes Meersalz ist im Vergleich zu Industrie- und Steinsalz etwas weniger salzig, doch gleichzeitig viel reicher an Mineralien und Spurenelementen, was es so bekömmlich und würzig macht. Hochwertiges Meersalz wird lediglich an der Sonne getrocknet und weder mechanisch noch chemisch nachbehandelt. Zu den besten Meersalzen zählt der Kenner das „Gros Sel de Guérande“ und das „Fleur de Sel“. Meersalze neigen dazu, die Umgebungsfeuchtigkeit aufzunehmen und aus diesem Grund kommen sie oft nur grob gemahlen in den Handel.

Die groben Salzkristalle können direkt in Saucen, Suppen oder Eintopfgerichten verarbeitet werden. Am Tisch oder zum Würzen von Fleisch, Fisch und Gemüse empfiehlt sich jedoch eine geeignete Salzmühle. Diese Technik beugt zudem dem Verklumpen des Salzes auch in feuchter Umgebung vor.

Im Küchenshop www.mastercuisine.com ist ab sofort die speziell für Meersalz konzipierte Salzmühle „Vendome“ erhältlich. Sie verfügt über ein Mahlwerk der Firma Peugeot, welche auch für ihre hervorragenden Pfeffer- und Muskatmühlen bekannt ist.

Rezepte für gekonnt gewürzte Speisen in vielen Variationen sind bei www.kochmeister.com und www.kochbu.ch zu finden.

Portrait

BEN BOR SARL
Dept. MasterCuisine

5 Outremont

F-88340 Le Val d'Ajol

Inhaber und Geschäftsführer: Urs Meyer + Yvonne Hagi

Pressesprecher Europa: Urs Meyer (u.meyer@mastercuisine.com)

Firmenseite: www.benbor.com

E-Mail: contact@benbor.com

Tel.: ++33 329 665 339

News-ID: 90212 • Views: 3563 (Stand: 12.10.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/90212/MasterCuisine-gesund-Meersalz-aus-der-Muehle.html>