



Produktspezifikation

Artikel:	Quellwassersalz Portugal
Artikel-Nr.:	8114-1
Körnung:	0,1 - 5,0 mm
Verpackung:	25 kg PE-Sack
Lagerung:	Kühl, trocken und lichtgeschützt lagern
Herkunft:	Portugal
Feuchtigkeitsgehalt:	ca. 3,8 %
Verwendung:	Speisesalz



Sensorische Eigenschaften:

Aussehen:	Weiß
Geschmack:	Natürlich herzhaft Salznote
Form:	Fest

Beschreibung:

Dieses Salz gehört zu den besten Salzen dieser Erde. Es wird aufwendig getestet und trotzdem machen wir ständig die Erfahrung, dass neue Kunden erstmal selber testen oder testen lassen.

Der Grund hierfür liegt in der mangelnden Ethik so mancher Salzhändler, die den Markt in Verruf gebracht und den Verbraucher verunsichert haben. Wir kaufen dieses Salz von einem kleinen Salzbauern in Rio Major. Das Salz wird per Hand nachgesiebt und Fremdstoffe werden ebenfalls per Hand ausgelesen! Also kein Massenbetrieb oder keine Genossenschaft, es werden lediglich 12t pro Jahr von unserem Lieferanten produziert! Deshalb erhalten Sie von uns gleichbleibend gute Qualität von einem einzigen Salzbauern!

In den Salinen von Marinhas do Sal in der Nähe von Aveiro wird noch heute in mühsamer Handarbeit das Quellwassersalz aus Portugal gewonnen. Bei diesem Salz handelt es sich um ein Ursalz, das vor ca. 200 Millionen Jahren durch die Austrocknung eines Urmeeres entstand. Durch unterirdische





Wasserläufe wird das Salz aus dem Gestein gewaschen und tritt in Quellen als Sole an die Erdoberfläche.

Die Saline liegt auf einem länglichen Salzdiapir (Salzstock) am Südende der 33 km langen Störungszone von Porto de Mos-Rio Maior, an der das Salz aufgedrungen ist. Bei der erfolglosen Suche nach Erdöl und Erdgas in den 50iger Jahren sind bis zu 2000 m aufgestautes Salz durchbohrt worden.

In den Marinhas do Sal steht der Salzstock direkt unter der Oberfläche an und das Tal ist durch Ablagerung des Salzes während der Jahrtausende als "Subrosionssenke" entstanden. Reines Steinsalz ist unter der Saline in einer Tiefe von 75 m erhohrt worden.

Gewonnen wird das traditionsreiche Quellsalz nach wie vor nach alter Weise in Handarbeit. Kaum eine andere Methode brachte bisher reineres und hochwertigeres Salz zutage als der traditionelle handwerkliche Abbau. Denn nur mit diesem schonenden Abbaufahren bleibt dem Salz die reine, kristalline Form erhalten. Um das Salz zu trocknen wird es pyramidenförmig auf hölzerne Podeste geschaufelt. Das so produzierte Salz unterliegt natürlich einer strengen staatlichen Kontrolle.

Der Überlieferung nach, sollen bereits die Römer den Salzstock mit seinen Quellen genutzt haben. Prähistorische Funde aus der Gegend lassen jedoch auf eine wesentlich frühere Salzgewinnung schließen. Dieses Quellsalz dürfte in der Art des Vorkommens einzigartig in Europa sein und gilt schon lange als das beste Salz Portugals





Zusammensetzung:

Chemischer Befund:	Messwert	Einheit
Natriumchlorid	97,3	g/100g
Sulfat	0,72	g/100g
Schwefel	2400	mg/kg
Chlorid	57,5	g/100g
Calcium	0,30	g/100g
Magnesium	0,020	g/100g
Kalium	0,015	g/100g
Natrium	37	g/100g

Composition of the salt:

Chemischer Befund:	measured value	entity
sodium chloride	97,3	g/100g
sulphate	0,72	g/100g
sulphur	2400	mg/kg
chloride	57,5	g/100g
calcium	0,30	g/100g
magnesium	0,020	g/100g
potassium	0,015	g/100g
sodium	37	g/100g





Allergene: (Checkliste/Use of ingredients with allergenic substances)

Produkte enthält	products contain	Ja/Yes	Nein/No
Glutenhaltiges Getreide (d.h. weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut- oder Hybridstämme davon) und erzeugnisse.	Cereals containing Gluten (e.g. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, or their hybridized strains) and produkts thereof		X
Krebs und Krebstiererzeugnisse	Crustaceans and product thereof		X
Ei und Eierzeugnisse	Egg and product thereof		X
Fisch und Fischerzeugnisse	Fish and product thereof		X
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	Peaanut and product thereof		X
Soja und Sojaerzeugnisse	Soy and produkt thereof		X
Milch und Milcherzeugnisse	Milk and produkts thereof		X
Schalenfrüchte (d.h. Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazien, Macadamianuss, Queenslandnuss und -erzeugnisse	Nuts (i.e. almond, hazelnut, walnut cashew, pacan nut, brazil nut, pistachio nut, macadamia nut, queens land nut,) and produkts thereof		X
Sellerie und Senferzeugnisse	Celery and products		X
Senf und Senferzeugnisse	Mustard and produkts thereof		X
Sesamsamen und Sesamerzeugnisse	Sesame seeds and produkts thereof		X
Schwefeldioxid und Sulfite (> 10mg/kg	Sulphur dioxide and sulphites at concentration of more than 10mg/kg or 10mg/liter		X
Lupinen und Lupinenerzeugnisse	Lubin		X
Weichtier und Weichtiererzeugnisse	Molluscs		X





Allergene:

Alle unsere Produkte werden bei uns liebevoll von Hand abgefüllt. Wir sind sehr darauf bedacht, dass nur die reinen Produkte in die Verpackungen gelangen. Die Kreuzkontamination von Allergenen ist jedoch nicht gänzlich auszuschließen. Dieses betrifft Substanzen wie Sesam, Sellerie, Lupinen, Schalenfrüchten, Erdnüssen, Gluten haltigem Getreide und Soja ist.

Gesetzliche Bestimmungen:

Dieses Produkt entspricht zum Zeitpunkt der Lieferung den jeweiligen geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften der Bundesrepublik Deutschland und der Europäischen Union. Alle Angaben wurden sorgfältig zusammengestellt und entsprechen unserem derzeitigen Kenntnisstand. Deshalb und aufgrund möglicher Gesetzesänderungen erfolgen die enthaltenen Hinweise ohne Zusicherung, Gewährleistung oder Garantie.

Die Ware wurde nicht mit Hilfe gentechnologischer Verfahren direkt oder indirekt unter Verwendung gentechnologisch modifizierter Organismen / Hilfsstoffen hergestellt. Dieses Produkt unterliegt somit nicht der Kennzeichnungspflicht gemäß Verordnung (EG) 1829/2003 und (EG) 1830/2003.

Zur Herstellung wurden weder bestrahlte Rohstoffe eingesetzt noch wurde das Produkt selbst einem Bestrahlungsprozess unterzogen.

Die vorliegende Produktspezifikation entbindet den Empfänger der Ware nicht von seiner Verpflichtung einer eigenverantwortlichen und sorgfältigen Eingangsprüfung, auch hinsichtlich der Eignung der Ware für den beabsichtigten Verwendungszweck.

Die Verpackung entspricht den aktuellen lebensmittelrechtlichen Anforderungen gemäß Verordnung (EG) 1935/2004.

Erstellt von: T.Ohlbrock	Geprüft: R.Deckert	Freigegeben: T.Ohlbrock	Datum: 05.12.2017
--------------------------	--------------------	-------------------------	-------------------

*Diese Spezifikation wurde EDV-technisch erstellt und ist daher auch ohne Unterschrift gültig

