

# Afrikanisches Perlensalz



*KrügerGourmet präsentiert Ihnen das original Afrikanische Perlensalz!  
100% Meersalz - naturbelassen & handgeerntet*

Dieses einzigartige Salz entsteht, wenn der Südwest-Wind die kleinen Fleur-de-Sel-Kristalle, welche sich auf der Wasseroberfläche gebildet haben, sanft zu der anderen Seite der „Kristallations-Pfanne“ treibt. In diesem Prozeß bilden sich die wohlschmeckenden und optisch reizvollen Salzperlen wie kleine Schneebälle.

Wenn diese sich in ausreichender Menge in natürlicher Weise angesammelt haben, werden sie vorsichtig geerntet und ohne weitere Behandlung frisch für den Transport verpackt. So bleiben auch die wertvollen Mineralien und Spurenelemente erhalten.



*Entdecken auch Sie dieses wundervolle Naturprodukt und bereichern Sie Ihr Sortiment!*



**KrügerGourmet GbR - Bahnhofstraße 12 - D-54516 Wittlich**  
Tel.: +49(0)6571 / 999 27 42 - Fax: +49(0)6571 / 999 27 31  
eMail: [info@kruegergourmet.de](mailto:info@kruegergourmet.de) - [www.kruegergourmet.de](http://www.kruegergourmet.de)