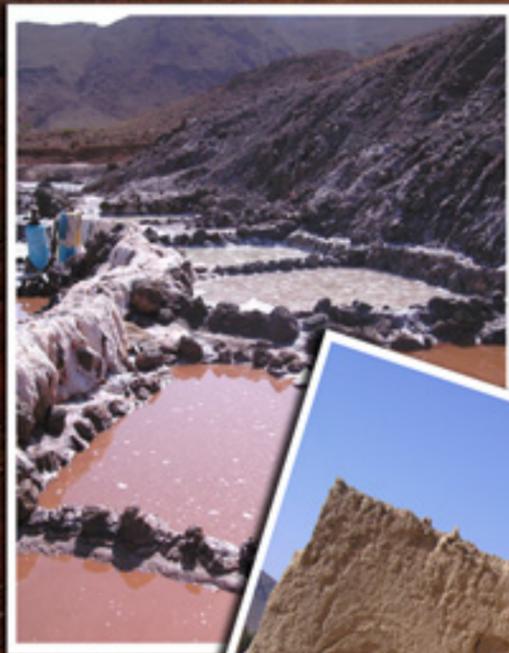


# Atlas-Salz

Das rosafarbene Brunnensalz der Berber

الملح



# Atlas-Salz



In einer abgelegenen Bergregion in den Südausläufern des Hohen Atlas Gebirges im Südosten Marokkos, da wo die Berge in die Wüste Sahara übergehen, liegt das kleine aber mit einer langen Tradition behaftete Dorf Mellha. Mellha ist das arabische Wort für Salz. Hier befindet sich ein uralter Brunnen der vor Jahrhunderten in die kargen Felsen geschlagen wurde. Aus diesem Brunnen wird noch heute salzhaltiges Wasser geschöpft.



Nur durch einen langen und mühseligen Fußmarsch inmitten einer kargen Felsenlandschaft ist dieser Brunnen zu erreichen. Männer schöpfen das salzhaltige Wasser, um es in angelegten Salzgärten in der glühenden Sonne zum verdunsten zu bringen. Übrig bleibt das grobkörnige Salz des „Mellaha Lbir“ (Salzbrunnen), welches getrocknet auf Lasteseln zum Dorf gebracht wird.



## Anwendungstipp:

Die perfekte Begleitung zu der nordafrikanischen und mediterranen Küche wie gebratenes Lamm, Ziege oder Currys. Mit seinem milden, leicht süßlichen Geschmack, eignet es sich auch hervorragend als Finishing Salz.



Atlassalz ist ein **ideales Mühlensalz** und durch seine rosa Farbe auch optisch ein Genuss.



**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)