

RAUCHSALZ

— Kollektion —

Unser neues
HIGHLIGHT



Premium Rauchsatz

Meersatz, Buche, stark geräuchert

Salze zu räuchern geht auf die uralte Tradition der Wikinger zurück. Rauch war neben Salzen wahrscheinlich eine der ersten Geschmackszutaten, die der Mensch bei der Nahrungszubereitung zur Würzung anwendete.

Zur Herstellung von Rauchsätzen eignen sich vor allem mittelfeine bis grobe Natursätze, die über einen Zeitraum von mehreren Tagen bis zu 2 Wochen, in speziellen Räucheröfen kaltgeräuchert werden. Beim Räuchern nimmt das Salz je nach Holzart und Räucherdauer eine hell- bis dunkelbraune Farbe und sein typisches Raucharoma an.



Tannen-Rauchsatz "Schwarzwälder-Art"

Unsere Rauchsätze stammen von kleinen Räucher-Manufakturen, die mit jahrelanger Erfahrung unter Verwendung typischer einheimischer Holzarten, unverwechselbare regionale Produkte erzeugen.



RAUCHSALZ

— Kollektion —



Kulinarische Empfehlung



Geräucherte Pyramidenflocken

Diese außergewöhnlichen Salze eignen sich besonders für alle Speisen, die den Geschmack von Geräuchertem annehmen sollen, und geben allen Gerichten ein rustikales, aber zugleich edles Raucharoma.

Veganen und vegetarischen Speisen verleihen sie eine deftige Würze, ohne dabei auf tierische Produkte zurückzugreifen! Der Rauchgeschmack eignet sich hervorragend für Eintöpfe und Kartoffelgerichte, Eierspeisen, Suppen, Soßen oder Fisch, und hier besonders empfehlenswert zu Lachs.

Auch als Grillsalz sind sie eine Bereicherung für jedes Barbecue!



Dänisches Rauchsatz



Weitere erhältliche Köstlichkeiten:

- * Steinsalzfllocken geräuchert
- * Maldon Smoked Sea Salt
- * Salish Alderwood Smoked Salt

Die vielfältige Auswahl unterschiedlichster Verpackungen und Gebinde entnehmen Sie bitte unseren Preislisten.



Hickory Smoked Sea Salt