



# Kala Namak (Indien), Salze der Welt, 100g

*Kala Namak, auch Black Salt genannt, ist durch einen besonderen Geschmack eine Spezialität in der indischen Küche.*



<b>Artikelnummer</b> 478	<b>GTIN-Stück</b>  4 260040 174789	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 260040 171788	<b>eco-ID</b> 276911	
-----------------------------	---	--	-------------------------	---

## Marke

Natur Hurtig

## Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

## Wechselnde Ursprungsländer

nein

## Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Indien

## Zutatenlegende nach Branchenstandard

keine Zutatenlegende (100% konventionelle Zutaten)

## Zutatenlegende Freitext

100 % Kala Namak; für Speisesalz ist nach wie vor keine Bio-Zertifizierung möglich

## Allgemeines

Natur Hurtig präsentiert Natursalze aus den wichtigsten Salzregionen der Welt, um den feinen Unterschied dieses ältesten Gewürzes nahe zu bringen.

Die Salze sind in hochwertigen Gläsern abgepackt, um die hohe Qualität der in Handarbeit gewonnenen Salzspezialitäten zu erhalten. Denn die z.T. halbfeuchten Salze würden sonst im Zuge der Lagerung austrocknen und dabei die entscheidenden Qualitätsmerkmale, wie, z.B. eingeschlossene Sole in den Salzkristallen, verlieren.

Mit unseren praktischen Bügelgläsern können Sie das Salz bei Tisch appetitlich präsentieren und Ihrem Gericht eine Gourmetspeise zaubern, sowie für spannende Abwechslung sorgen.

Das eigene Entdecken der passenden Geschmackskomposition ist dabei wichtiger als das Befolgen fester Vorgaben. Außerdem schmecken lebendige Produkte an unterschiedlichen Tagen auch durchaus anders!

## Besonderheiten

Dieser Vertreter des indischen „Schwarz-Salzes“ ist eine besondere Qualität. Der kräftigere „Ei-Geschmack“ ist vor allem beim losen Kosten zu spüren. Dieses etwas schweflige Aroma ist bei Kennern besonders zu Obst beliebt. Bei fast allen Gerichten wie Bratkartoffeln (oder Spargel) tritt der Eigengeschmack des Salzes vollständig zurück, aber hebt den Eigengeschmack des Gerichtes außergewöhnlich hervor. Für die indische Küche ein „have to“.

## Kurzbeschreibung

Dieser Vertreter des indischen „Schwarz-Salzes“ ist eine besondere Qualität. Der kräftigere „Ei-Geschmack“ ist vor allem beim losen Kosten zu spüren. Dieses etwas schweflige Aroma ist bei Kennern besonders zu Obst beliebt. Bei fast allen Gerichten wie Bratkartoffeln (oder Spargel) tritt der Eigengeschmack des Salzes vollständig zurück, aber hebt den Eigengeschmack des Gerichtes außergewöhnlich hervor. Für die indische Küche ein „have to“.

## Rezept, Zubereitung

Durch den "Eigeschmack" z.B. geeignet für ein veganes Rührei auf der Basis von Tofu und / oder Seitan (Zugabe von Kurkuma-Pulver und auch frischem Schnittlauch).





# Kala Namak (Indien), Salze der Welt, 100g

*Kala Namak, auch Black Salt genannt, ist durch einen besonderen Geschmack eine Spezialität in der indischen Küche.*



<b>Artikelnummer</b> 478	<b>GTIN-Stück</b>  4 260040 174789	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 260040 171788	<b>eco-ID</b> 276911	
-----------------------------	---	--	-------------------------	---

## Verarbeitungshinweis

Wie alle Salz der Welt zum individuellen Finish bei Tisch. Original indisch besonders zu Obst (Banane, Mango,...), spätestens nach der zweiten Banane möchten Sie es kaum noch missen.

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

In der abwechslungsreichen Küche zu Salaten, Dips oder Fingerfood. Ganz klassisch mal zu Bratkartoffeln (ohne Schinken) oder Curry´s. Geheimtip für Obst.

## Herstellung

handwerklich unter Tage gewonnen, gemahlen, nach Korngrößen gesiebt und abgefüllt

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Die geöffnete Packung bitte stets gut verschließen, Trocken lagern, Vor direkter Sonneneinstrahlung schützen

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

im geschlossenen Glas aufbewahren

## Gebrauchsanweisung

Einen Teil der üblichen Salzmenge schon bei der Zubereitung durch Kala Namak ersetzen. Dadurch wird der Eigengeschmack der Zubereitung / des Produktes i.d.R. gestärkt (Spargel / Schwarzwurzel / Kürbissuppe).

Ein Nachwürzen bei Tisch als Finish für die individuelle Note.

## Allergiehinweise

**nicht enthalten:** Eier, Erdnuss, Fisch, Gluten, Krebstier, Lupine, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier, Weizen, Haselnuss, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß, Fruktose, Zimt, Glutamat, Hefe

**nein:** Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

## Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓ glutenfrei ✓ laktosefrei ✓ Rohstoffe nicht jodiert ✓ ungesüßt ✓



# Kala Namak (Indien), Salze der Welt, 100g

*Kala Namak, auch Black Salt genannt, ist durch einen besonderen Geschmack eine Spezialität in der indischen Küche.*



<b>Artikelnummer</b> 478	<b>GTIN-Stück</b>  4 260040 174789	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 260040 171788	<b>eco-ID</b> 276911	
-----------------------------	--	---	-------------------------	--

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel  
 Süßung..... nicht gesüßt  
 Verwendungsdauer..... 5000 Tage

Grund für Version..... Layout

## Qualität

Bio-Erzeugnis..... nein

## Gesetzliche Angaben

Rechtlicher Hinweis Ergänzung..... edles Salz zum Würzen; übermäßiger Einsatz führt zur Ungeniesbarkeit der Speise  
 Rechtliche Bezeichnung des Produkts..... Indisches Schwarzsatz (Speisesatz)  
 Inverkehrbringer..... Natur Hurtig, Wolgograder Allee 200, D-09123 Chemnitz

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal..... 0 kJ / 0,0 kcal  
 Fett..... 0,0 g  
 davon gesättigte Fettsäuren..... 0,0 g  
 Kohlenhydrate..... 0,0 g  
 davon Zucker..... 0,0 g  
 Eiweiß..... 0,0 g  
 Salz..... 95,0 g  
 Proteineinheiten..... 0,0 BE

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Gläschen  
 Verpackungsmaterial..... Alu, Glas

## Preise und Konditionen

Pfand..... nein

## Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... salzig, charakteristisch nach hart gekochtem Ei, bzw. etwas schweflig; dieser Geschmack verliert sich schnell am Gericht, der Geschmack des gewürzten wird jedoch im Ganzen deutlich angehoben.

Konsistenz..... fein kristallin, in der Farbe bräunlich rosarot bis dunkel-violett oder bräunlich