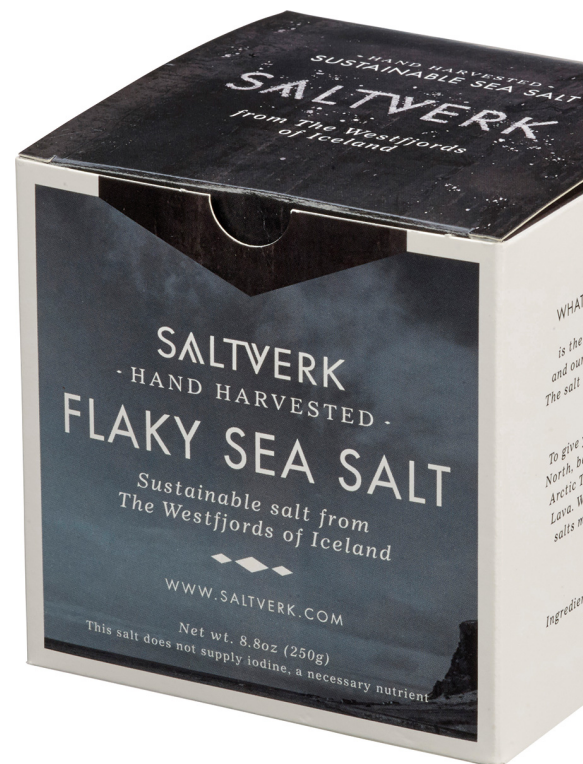


Flaky Sea Salt - Meersalzflocken

Meersalzflocken

Art. Nr.:	735.230
Hersteller:	Saltverk
Herkunft:	Insel / Skælskør
Liefereinheit:	15 Boxen á 250 Gramm



Herstellerinformationen

Schon im 18. Jahrhundert ließ der dänische König Christian VII. auf der Halbinsel Reykjanes in den Westfjorden Islands eine Salzgewinnungsanlage errichten. Nach einigen Jahrzehnten wurde die Produktion jedoch eingestellt und die Salzgewinnung auf Island endete.

Doch die Tradition war nicht für immer verloren: Seit 2011 betreibt Björn Steinar Jónsson gemeinsam mit seinem Vater an der gleichen Stelle eine neue, klimaneutrale Saline - das "Saltverk". Sein Faible für die traditionelle isländische Küche sowie für nachhaltige und handwerkliche Produkte war der Leitfaden für das Projekt. Gemeinsam entwickelten Vater und Sohn eine Produktionsanlage und ließen den alten Beruf des Salzmachers wieder aufleben.

Das eiskalte Wasser des Nordatlantiks sickert langsam in die Fjorde und filtert sich so auf natürliche Weise. Ab jetzt ist die Technik gefordert: Zunächst wird das Meerwasser in große Erwärmungsbecken gepumpt. Dort sorgen Heizrohre, gefüllt mit über 90° heißem Thermalwasser aus der nur 50 Meter entfernten Quelle, für die erste Verdunstung. Sobald die Sole den richtigen Salzgehalt von etwa 20 % erreicht hat, wird sie in die Becken des Siedehauses weitergeleitet. Dort wird der Verdunstungsprozess so lange fortgesetzt, bis sich Salzflocken bilden, die später von Hand "geerntet" werden. Nachdem das Salz getrocknet ist, wird es ebenfalls in Handarbeit abgefüllt und verpackt.

Das Ergebnis ist ein einzigartiges, knuspriges Meersalz mit dem Geschmack des rauen Nordens, das besonders reich an wichtigen Mineralien ist. Zusätzlich gibt es drei Salze mit dem Aroma von Lakritze, Lava oder Birkenholzrauch. Die Reinheit und Qualität hat bereits viele renommierte Küchenchefs der nordischen Küche überzeugt. Zu guter Letzt ist es das erste handwerklich erzeugte Salz, das zu 100 % mithilfe der grünen geothermalen Energie der heißen Geysire entsteht. Da das Salz außerdem per Hand geschöpft wird, ist der CO₂-Ausstoß null.

