

Ancestral Sal de Manantial Liquida

flüssiges Salzspray aus 220 Millionen Jahre altem Gesteinsquellwasser in Navarra

Ideal für die natriumarme Ernährung. Hilft bei der Reduktion der Natrium Zufuhr beim Kochen. Verteilt sich gleichmäßiger in und auf den Speisen und führt so zu einem dezenten wohl dosierten Salzgeschmack.

Ideal für die natriumarme Ernährung. Hilft bei der Reduktion der Natrium Zufuhr beim Kochen. Verteilt sich gleichmäßiger in und auf den Speisen und führt so zu einem dezenten wohl dosierten Salzgeschmack.

Art. Nr.:	735.256
Hersteller:	Sal de Manantial Ancestral
Herkunft:	Spanien /
Liefereinheit:	12 Glas á 200 Gramm



Verwendungshinweise

Flüssiges Salz eignet sich hervorragend zum Anrichten von Salaten zum Herstellen von ungerührten Vinaigrettes und zum dezenten besprühen von Meeresfrüchten.

Herstellerinformationen

Im Norden Spaniens, am Fuße der Sierra de Urbasa und der Sierra de Andía, rund 700 Meter über dem Meeresspiegel und etwa 60 Kilometer vom Meer entfernt, findet ein einzigartiger Prozess statt: Hier wird Meersalz gewonnen! Sal de Manantial Ancestral, ein Familienbetrieb, der das Wissen um die Salzproduktion über Generationen weitergegeben und perfektioniert hat, füllt seine traditionellen Salzbecken mit unterirdischem Quellwasser, das von Natur aus salzhaltig ist. Dieses Phänomen ist einzigartig auf der Welt.

Das Meerwasser lagert seit mehr als 220 Millionen Jahren im Gestein der Vorpyrenäen, fernab jeglicher Industrie und daher völlig frei von menschengemachten Verunreinigungen wie Feinstaub oder Mikroplastik. Tiefe Gesteinsschichten schützen dieses ursprüngliche Quellwasser, dessen Ursprung bis in die späte Triaszeit zurückverfolgt werden kann.

Die wunderbaren natürlichen Bedingungen werden durch eine schonende, 100% manuelle Gewinnung des Quellwassers und die anschließende Salzerzeugung ergänzt. Diese Meister des Salzes gewinnen aus dem Quellwasser 280 g Salz pro Liter - siebenmal mehr als im Mittelmeerwasser. Die intensive Sonneneinstrahlung sorgt für eine rasche Verfestigung der Kristalle, während die von den umliegenden Bergen gebündelten Windströme für eine optimale Belüftung sorgen.

Die natürliche Reinheit des Quellwassers sorgt dafür, dass die gewonnenen Salzflöckchen in ihrer natürlichen Form, ungefiltert und

unbehandelt, auf den Tellern landen und exquisite Gerichte verfeinern. Diese natürliche Quellwassergewinnung ist ein Wunder der Natur und weltweit einzigartig. Ancestral Natural Spring Salt steht für die reine und natürliche Produktion von Quellwasser-Salz, die das Erbe von Generationen und die Meisterschaft in der Salzherstellung widerspiegelt.

Stand: 13.06.2026 14:14 Uhr