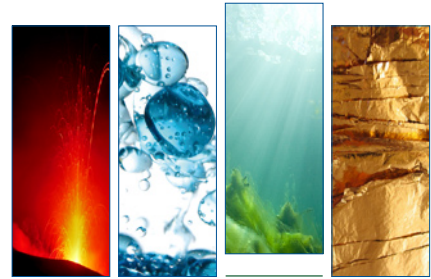


Kristallsalze aus der Himalaya-Region



Herkunft

Unsere Kristallsalze stammen aus den südwestlichen Ausläufern des Himalayagebirges und sind von ursprünglicher, unverfälschter Reinheit. Unsere Salze werden somit in einem Gebiet gewonnen, welches seit Jahrtausenden als eines der besten Salzvorkommen der Welt bekannt ist und dessen Salze lange Zeit den Wohlhabenden vorbehalten war.



Wir beziehen sie von ausgewählten Handelspartnern zu fairen Preisen. Unsere Salze werden ohne Kinderarbeit und unter kontrollierten, sozialen Arbeitsbedingungen, ohne die Anwendung sonst üblicher, gefährlicher Sprengungen, gewonnen. Die Mitarbeiter vor Ort und deren Angehörige erhalten eine kostenlose Versorgung im Krankheitsfall, sie haben Arbeitsplatzsicherheit und es besteht darüber hinaus ein persönlicher, guter Kontakt zu den Menschen vor Ort.



Herstellung

Abbau und Verarbeitung

Unsere Kristallsalze werden ausschließlich auf traditionelle Weise von Hand abgebaut, gewaschen und verpackt. Durch industrielle, maschinelle Abbauart (Sprengungen) würde das Kristallsalz seine biophysikalischen Eigenschaften verlieren und die Arbeiter wären verschiedenen Gefahren ausgesetzt. Unser Kristallsalz ist gemahlen oder in kleinen Brocken erhältlich. Es wird nicht industriell weiterbehandelt und stellt somit die hochwertigste Form von mineralischem Speisesalz dar.

Wissenswertes

„Himalaya Speisesalz“, Kristallsalz aus dem Punjab, südlicher Himalaya-Ausläufer
Unsere naturbelassenen Kristallsalze aus dem Salt Range in der Provinz Punjab in Pakistan, 200 km südlich des Himalaya, entstand vor etwa 500 Millionen Jahren und zählt zu den hochwertigsten Steinsalzen. Es stammt aus einem riesigen Urmeer, welches durch die damalige Kontinentalverschiebung immer kleiner wurde und schließlich austrocknete. Dabei blieb das Salz zurück, welches heute in der sogenannten Salt Range in der Provinz Punjab in Pakistan, geologisch dem Himalaya Gebirge zugehörig, sorgfältig von Hand abgebaut wird.

Unsere Kristallsalze sind frei von den umweltbedingten Belastungen neuzeitlicher Meere und frei von chemischen Zusätzen wie z.B. Rieselhilfen. Sie sind weder jodiert noch raffiniert noch fluoridiert. Die schöne, orange-rötliche Färbung unseres hochwertigen Kristallsalzes entsteht hauptsächlich durch Eisen und Mangan. Das Kristallsalz hat einen besonderen feinen Geschmack und schmeckt im Vergleich zum normalen Speisesalz besonders mild und angenehm. Es zählt zu den hochwertigsten Natur-Feinkost-Salzen. Als genussvolles Würz- und Lebensmittel setzt dieses Salz neue Maßstäbe und wird von vielen GOURMET-Köchen empfohlen.

Neben unserem orange-rötlichen Kristallsalz bieten wir reinweißes Diamant-Kristallsalz aus der Salt Range an und dieses auch in Form von glasklaren, seltenen, kubischen Haliten.

Die Besonderheiten von Globalis`naturbelassenen Kristallsalzen

- Originale Qualität aus den südlichen Ausläufern des Himalayagebirges im Punjab
- Gewonnen in den ältesten Schichten der Salzminen - daher die besonders kristalline, gehaltvolle Beschaffenheit unserer Salze
- 100 %-ige Naturbelassenheit der Salze: ungebleicht, nicht raffiniert, nicht jodiert, ohne Fluor oder sonstige Beimengungen, ohne Rieselstoffe..
- Erste Wahl (Erstzugriffsrechte) und professionelle Handselektion im Erzeugerland
- Nummeriertes Prüfzertifikat (Chargennummer)
- Lebensmittelechte Verpackung
- FAIR: Soziale Arbeitsbedingungen, faire Handelsbeziehungen und Preise, keine Kinderarbeit, keine Sprengungen, medizinische Versorgung, Arbeitsplatzsicherheit
- Salz-Datenblätter (Fairer Handel Erklärung, Produktspezifikation, GBA Prüfbericht)

Zutaten: 100 % Salz

Ursprungsland: Pakistan

Erhältliche Verpackungsgrößen

Brocken

Kristallines Salz (rötlich): 1,2 kg

Diamantsalz (reinweiß): 1 kg

Halit Salz (kristallklar/kubisch): 250 g

Gemahlen

Kristallines Salz (rötlich): 1 kg

Diamantsalz (reinweiß): 1 kg

Haltbarkeit: Bei trockener Lagerung unbegrenzt haltbar.

Ihr Fachhandel:

GLOBALIS - Oase der Natur
Westheim 42
93049 Regensburg
Germany

Telefon 0941 / 399 67 07
Telefax 0941 / 399 67 04
www.globalis.info
mail@globalis.info

