



**SCHWARZES
STEINSALZ**
vulkanischen Ursprungs
SEL GEMME NOIR
d'origine volcanique
SALGEMMA NERO
di origine vulcanica

Diese Salzspezialität ist
in der indischen Küche
weit verbreitet und
Bestandteil zahlreicher
traditioneller und
ayurvedischer Gerichte.

**NATUR
KRAFT
WERKE**

SCHWARZSALZ
SEL NOIR
SALE NERO

KALA NAMAK

e 100 g

Kala Namak ist auch eine
wichtige Zutat für Masalas.
Das Salz entfaltet einen
charakteristischen schwefel-
igen an Ei erinnernden
Geruch, sobald es benetzt
und Speisen beigegeben
wird. Hingegen ist im fertigen
Gericht dieser Geruch fast
verflüchtigt, beziehungswei-
se in eine feine Rundheit
umgewandelt.

Kühl und trocken aufbewahren
/ Conserver dans un endroit
frais et sec / Conservare in
luogo fresco e asciutto

CE SEL TYPIQUE DE LA
CUISINE INDIENNE fait
partie intégrante de nom-
breux plats traditionnels et
ayurvédiques. Il y est très
répandu et s'utilise comme
condiment essentiel des
masalas et d'autres plats du
terroir. Incorporé aux plats
en préparation, il diffuse une
odeur soufrée caractéristique
sitôt qu'il s'humidifie. Dans
les plats cuisinés, le côté
soufré est atténué pour
ne devenir qu'un parfum
d'une délicate rondeur.

Abgepackt in der Schweiz
Conditionné en Suisse
Confezionato in Svizzera

Naturkraftwerke
Biofood AG
Gibelstrasse 11
CH-8607 Seegräben
Stefan Heiser
Mierendorffstrasse 23
D-10589 Berlin

NATURKRAFTWERKE.CH
WELTKUECHE.BIO



QUESTO SALE FOSSILE è
comunemente impiegato in India, dove è
parte integrante di numerose preparazioni
tradizionali e soprattutto ayurvediche.
È un condimento molto versatile, nonché
ingrediente fondamentale nei masala e in
altre pietanze. Non appena si inumidisce a
contatto con i cibi, libera un caratteristico
sapore zolfato che ricorda quello delle
uova. Nel piatto finito, invece, questa
nota olfattiva si volatilizza quasi del
tutto, conferendogli al contrario un
sapore gradevolmente "rotondo".

Herkunft: Indien
Origine : Inde
Origine: India