



“Lebensgenuss pur
mit ReinNatur.,



ReinNatur

Gewürzsalze &
Salzspezialitäten



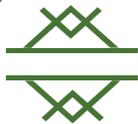
ReinNatur

- Beste Qualität
- 100% Natur
- ohne künstliche Zusatzstoffe
- ohne chemische Rieselhilfe
- ohne künstliche Geschmacksverstärker

“Lebensgenuss pur
mit ReinNatur,,

Über uns

Im Jänner 2020 wurde die Uridee zu ReinNatur geboren. Ingrid – zuständig für das Marketing der Salzhandel GmbH – kam mit der Idee eine Gewürzsalz- und Spezialsalzlinie zu entwickeln – auf Gerhard – Geschäftsführer der Salzhandel GmbH zu. Mit großer Begeisterung und Freude wurde die Idee weiterverfolgt und im Sommer 2020 wieder intensiver aufgenommen. Es galt einen geeigneten Markennamen zu finden – ReinNatur wurde ins Leben gerufen. Damit wurde auch ein neues Kapitel der Salzhandel GmbH aufgeschlagen. Die Firma beschäftigt sich seit mehr als 70 Jahren mit Salz – als Salzhändler mit umfangreicher Salzexpertise. Dieses umfangreiche Know-How fließt in die ReinNatur ein – Tradition und Bodenständigkeit fließt in neue kreative, naturbelassene Produkte. Ingrid mit langjährigem beruflichen Hintergrund in der Fotografie und einer Ausbildung im Medien und Grafik-Design bringt bei ReinNatur Produktentwicklungsideen, die gesamte kreative, gestalterische Umsetzung im Werbeauftritt und viele kreative Ideen ein, Gerhard all seine Erfahrungen aus der Salzwelt, als Geschäftsführer der Salzhandel GmbH mit langjähriger Berufserfahrung. Die Liebe zueinander, zur Natur, Naturprodukten, dem Einfachen und Bodenständigen, die Liebe zum Reisen, anderer Länder und Kulturen verbindet Ingrid und Gerhard. ReinNatur als Herzensprojekt entstand. Kreativität und Leidenschaft, die Freude am Entwickeln begleiten uns bei der ReinNatur jeden Tag. Die ReinNatur-Linie steht für Qualität vor Quantität, höchste Qualitätsansprüche, Nachhaltigkeit, für Naturprodukte, für kleine Einheiten, Manufaktur, Kooperation mit Sozialeinrichtungen, für Sinn und Sinnlichkeit, für Regionalität und Internationalität, für Weltoffenheit. ReinNatur – von Passion und Liebe getragen.



ReinNatur Philosophie

Leidenschaft

Salz und Gewürze sind unser Leben und unsere Leidenschaft. Unsere langjährige Erfahrung nutzen wir, um Zutaten in höchster Qualität auszuwählen. Tradition trifft auf exotische Gewürze und Salz-Spezialitäten aus aller Welt. Daraus entstehen neue, kreative und spannende Würz-Mischungen, die Fleisch, Fisch und Gemüse den perfekten Pfiff geben. Damit wird der Genuss auf eine höhere Ebene gehoben.

Transparenz

In unserem Betrieb übernehmen wir Verantwortung für unsere Umwelt und unsere Mitmenschen und wir arbeiten nur mit Lieferanten zusammen, die ebenfalls nach diesen Werten handeln. Umweltschutz und Nachhaltigkeit sowie soziale Verantwortung, höchste Ansprüche an Qualität und kreative Produktentwicklungen sind die Eckpfeiler unserer Philosophie.

Qualität

In unsere Produkte kommen nur Zutaten von höchster Qualität. Geschmacksverstärker, künstliche Farbstoffe und Aromen haben in unseren Würzmischungen nichts verloren. Unsere Lieferanten sind Partner, die wir persönlich gut kennen. Und die ebenso wie wir auf Qualität achten, die auf Nachhaltigkeit Wert legen und soziale Verantwortung leben. Wir legen Wert auf langfristige, vertrauensvolle Zusammenarbeit und eine konstant hohe Qualität der Rohstoffe. Wir produzieren in sorgfältiger Handarbeit – klein aber fein.



Vielfalt schmecken
und genießen.....

Gewürzsalz Produkte

Jedes unserer Gewürzsalze basiert auf selbst kreierten Rezepturen. In jeder Neuentwicklung steckt viel Entwicklungszeit, schöpferische Kraft und ganz viel Liebe. Bei der Entwicklung unserer Gewürzsalze greifen wir auf ein mehrere hundert Spezialsalze umfassendes Sortiment zurück. Wir vereinen die wunderbaren Welten von Salz & Gewürzen zu einzigartigen Gewürzsalzen.



Nr. 3011
Ayurvedasalz



Nr. 3001
Tomatensalz



Nr. 3007
Blütensalz



Nr. 3005
Hot Grill



Nr. 3009
Fischsalz



Nr. 3008
Chilisalz



Nr. 2014
Rosa
Pyramidensalz



Nr. 2012
Pyramidensalz

Spezialsalz Produkte



Nr. 2004
Rosa Ursalz



Nr. 2007
Kala Namak



Nr. 2006
Inka
Sonnensalz



Nr. 2011
Hawaii Salz
Rot



Nr. 2003
Hawaii Salz
Grün



Nr. 2010
Hawaii Style
Black



Nr. 2008
Halitsalz



Nr. 2001
Bambussalz

Die Grundzutat jeder unserer Würz-Mischungen ist Salz. Doch Salz ist nicht gleich Salz. Je nach Art der Gewinnung kristallisiert es zu unterschiedlichen Strukturen aus, die wir beim Essen als unterschiedlichen „Biss“ erleben und deren Geschmack sich im Mund ganz unterschiedlich entfaltet. Außerdem enthalten verschiedene Salze neben der Grundsubstanz Natriumchlorid noch andere wichtige Mineralien und Spurenelemente.

Spezialsalz Produkte



Nr. 2009
Afrikanisches
Perlensalz



Nr. 2013
Baby
Pyramidensalz



Nr. 2002
Blausalz
Persien



Nr. 2005
Indische
Sonnenflocken



Blütensalz

Das Auge isst mit. Und die Nase. Deshalb haben wir eine besonders farbenfrohe und duftende Mischung kreiert. Ringelblume, Holunderblüten und Kornblume setzen bunte Akzente. Fürs Geschmacks-Erleben sorgen Bärlauch, Knoblauch und klassische Gartenkräuter. Ideal für Gemüse, Kartoffel, Salat und Aufstriche.

Blütensalz



Fischsalz

Hebt Fische und Meeresfrüchte aufs höchste Genuss-Level! Unbehandeltes Steinsalz für einen natürlichen Geschmack. Eine Prise Pfeffer für leichte Schärfe. Der Kicker sind die Zitronen- und Orangenschalen, die eine angenehme Frische entfalten. Abgerundet wird die Mischung mit klassischen Fischgewürzen von Dill bis Petersilie.

Fischsalz



Ayurvedasalz

Koriander, Ingwer, Curcuma, Kardamom und Zimt entfalten orientalische und indische Aromen, Lemongras sorgt für den Frische-Kick. Dieses Gewürzsatz schenkt Suppen, Saucen, Reis- und Gemüsegerichten eine exotische Note. Ideal auch für Salate, Röhrei, Rohkost und Fleischgerichte.

Ayurvedasalz



Tomatensalz

Keep it simple. Steinsalz, Basilikum und Pfeffer machen dieses Gewürzsatz ideal zum Veredeln von Topfen und Käse. Außerdem zu einem Hochgenuss zu Tomaten & Mozzarella sowie zu Bruschetta.

Tomatensalz



Chilisal



Chilisal

Der Name ist Programm. Unbehandeltes Meersalz trifft auf drei Sorten Chili. Das Ergebnis ist ein Gewürzsatz für alle, die es gerne scharf haben. Geeignet für Fleisch, Dressings, Soßen und Suppen.

Hot Grill



Hot Grill

Grundlage dieser heißen Mischung sind Meersalz und Pfeffer. Drei Sorten Chili verleihen eine angenehme Schärfe, Muskatnuss und Kurkuma sorgen für eine Prise Exotik. Ideal für Grillfleisch und Gemüse, aber auch für Marinaden und Saucen.

Bambussalz

Bei unserem Reinnatur Bambussalz handelt es sich um ein in Bambusrohren gebranntes Meersalz. Koreanische, buddhistische Mönche haben auf diese Art traditionell Meersalz behandelt, es als rituelles Heilsalz verwendet und damit ihre kargen Speisen gewürzt. Es eignet sich besonders gut zum Salzen von rohem Gemüse.

Bambussalz



Ursalz

Das Rosa Ursalz von ReinNatur ist ein natürliches und unbehandeltes Steinsalz ohne künstliche Zusatzstoffe und zeichnet sich durch seine beeindruckende Farbe aus. Dieses rosa Ursalz beinhaltet zahlreiche Mineralstoffe und Spurenelemente und beeindruckt durch seinen milden Geschmack und findet in der Küche und am Tisch zum Würzen und Verfeinern Verwendung.

Baby-Pyramidensalz



Baby-Pyramidensalz

Das ReinNatur Baby-Pyramidensalz ist ein 100%iges Naturprodukt, von Hand produziert, ohne künstliche und chemische Zusätze wie Rieselhilfen. Als Finishing-Salz ist ReinNatur Pyramidensalz aus keiner Küche wegzudenken, ein bodenständiges und traditionelles Meersalz. Das Baby-Pyramidensalz wird früher geerntet als das größere Pyramidensalz.

Rosa-Pyramidensalz



Pyrimidensalz

Das ReinNatur Pyrimidensalz ist ein 100%iges Naturprodukt, von Hand produziert, ohne künstliche und chemische Zusätze wie Rieselhilfen. Als Finishing-Salz ist ReinNatur Pyrimidensalz aus keiner Küche wegzudenken, ein bodenständiges und traditionelles Meersalz.

Pyramidensalz



Rosa Pyramidensalz

Rosa-Pyramidensalz sind feinste rosafarbene Salzflöcken, mild salzig und mit einer knusprigen Konsistenz. Die rosa Steinsalzflöcken sind ein perfektes Fingersalz zum Nachsalzen am Tisch. Aber auch für Steaks, Salate, Fisch und Meeresfrüchte sind die Steinsalzflöcken perfekt geeignet.

Persisches Blausalz



Persisches Blausalz

Das Persische Blausalz, ein Steinsalz mit intensivem Geschmack, hat eine seltene Farbvarietät, welche das Salz bläulich erscheinen lässt. Das Persische Blausalz findet Anwendung zum Nachwürzen von Meeresfrüchten oder Salaten.

Ursalz



Indische Sonnenflocken

Unsere Indischen Sonnenflocken entstammen dem reinen und klaren Meerwasser des Indischen Ozeans und werden von Hand geschöpft. Die Indischen Sonnenflocken zeichnen sich durch einen außergewöhnlich milden Geschmack aus und werden gerne als Tischsalz bzw. zum Finishen von diversen Gerichten verwendet.

Indische Sonnenflocken



Inka Sonnensalz

Aus den Hochebenen der peruanischen Anden (daher auch Andensalz genannt) stammt dieses Sonnensalz. Es wird heute noch auf die gleiche Art gewonnen, wie schon zur Zeit der Inkas. Dieses Inka-Salz ist eine Delikatesse. Besonders hervorzuheben ist die große Reinheit der Quelle, von der die Becken gespeist werden. Inka Sonnensalz ist geeignet für klassische Hausmannskost.

Kala Namak



Kala Namak

Das Kala Namak oder Schwarzsatz verleiht den Speisen einen schwefeligen Geschmack. Dieser ist in Indien vor allem bei Obstsalaten, Chutneys, Chaats oder bei dem beliebten Raitas gewünscht. Besonders empfehlenswert ist das Indische Gewürz-Salz zu Gemüse und exotischen Früchten, aber auch zu Fisch. Bei Veganern wird das Schwarzsatz vor allem bei Tisch wegen seines eierähnlichen Geschmacks geschätzt.

Kubisches Halitsalz



Afrikanisches Perlensalz

Aus dem reinsten Tiefenwasser der Antarktis und der Sonne Afrikas entsteht an der Küste Namibias, am Rande der ältesten Wüste der Welt – der Namib – die Namib Salzperle. Durch ihre harte Struktur eignen sich die größeren Perlen perfekt für die Gewürzmühle als schöne Alternative zum gewöhnlichen groben Meersalz.

Inka Sonnensalz



Afrikanisches Perlensalz



Kubisches Halitsalz

Unser Kubisches Halitsalz ist ein Steinsalz und wird in Pakistan abgebaut. Es ist der Diamant unter den Salzen und ist glasklar. Dieses Salz hat einen Natrium-Chlorid Anteil von bis zu 99,8% und ist besonders für Soletrinkkuren geeignet. Verwenden Sie Kubisches Halitsalz auch als Gewürzsalz für den Haushalt und die gehobene Küche.

Hawaiiisalz grün



Hawaiiisalz grün

Unser grünes Hawaiiisalz wird an der Pazifik Küste vor der Insel Molokai gewonnen. Die Salzkristalle werden mit Mineralextrakten vermischt. Das grüne Hawaiiisalz wird mit Bambusblättereextrakt vermischt und bekommt so seine typisch grüne Farbe und seinen außergewöhnlich aromatischen Geschmack.

Hawaiisalz rot

ReinNatur Hawaiisalz ist mit seiner roten Farbe schon optisch etwas ganz Besonderes. Unser rotes Hawaiisalz wird an der Pazifik Küste vor der Insel Molokai gewonnen, indem gefiltertes Pazifik-Wasser mittels Sonnenenergie verdunstet wird. Die Salzkristalle werden mit Mineralextrakten vermischt. Das rote Hawaii Salz wird mit Vulkanerde mineralisiert und erhält seine rote Färbung von dem enthaltenen Eisenoxid.

Hawaii Style

Hawaiisalz rot

Hawaii Style

Die schwarzen Salze mit Ihren markanten Farben spiegeln die vulkanischen Ursprünge der Erde wieder. Hawaiian Style BLACK ist mit seiner schwarzen Farbe schon optisch etwas ganz Besonderes. Die so gewonnenen Salzkristalle werden mit einem Mineralien-Extrakt vermischt.





Vielfalt

Umfangreiches Salzspezialitätensortiment trifft auf Gewürze aus aller Welt.



Sinne

Ein Erlebnis für alle Sinne.



Natur

Ohne künstliche Zusatzstoffe, reine Naturprodukte.



Simple

All in one
kreative Gewürzsalzmischungen,
fertig für den täglichen Genuss.



Soziales Engagment

Jedem Produkt wohnt Nachhaltigkeit
und soziales Engagement inne.



Manufaktur

Jedes Produkt ein Unikat,
mit Liebe von Hand abgefüllt,
Manufaktur statt Industrie.



Herkunft

Ob regional oder international,
für uns kein Widerspruch, die Welt ist
voller wunderbarer Gewürze, Kräuter und
Salze. Bei uns findest Du Vielfalt und
Qualität.



Werben

Auch Werben ist mit ReinNatur
möglich. Euer Firmenlabel auf
ausgewählte ReinNatur-Produkte.
Das ideale Werbegeschenk für jeden
Anlass.



Zeit

Ob fürs schnelle Kochen zum
Kaltwürzen und Verfeinern oder beim
gemeinschaftlichen entspannten
Kochen - ReinNatur-Produkte sind
immer passend.





ReinNatur Meersalz & Steinsalz

Salz wird auf verschiedene Arten abgebaut. Als Steinsalz, Meersalz, Siedesalz und Solarsalz. Für unsere Gewürze verwenden wir ausschließlich hochwertige unbehandelte Stein- und Meersalze.

Meersalz wird in Salzfeldern gewonnen – flachen Becken, die mit Meerwasser gefüllt und dann vom Meer getrennt werden. Durch Wind und Sonne verdunstet das Wasser, übrig bleibt das Salz. Je nach Geschwindigkeit der Verdunstung entstehen verschiedene Kristall-Strukturen, von körnigen Kristallen bis zum Pyramidensalz, dessen große Kristalle langsam im Mund zergehen und die so einen milden, konstanten Salz-Geschmack entwickeln. Vor der Abfüllung wird Meersalz natürlich schonend gereinigt.

Auch das Steinsalz, das in heimischen Bergwerken abgebaut wird, stammt aus dem Meer. Vor 250 Millionen Jahren war das heutige Mitteleuropa noch der Boden eines riesigen Ozeans. Gewaltige tektonische Kräfte hoben Landmassen aus dem Meer und trennten Randmeere vom Ozean ab. Ohne ausreichenden Wasserzufluss trockneten diese Randmeere nach und nach aus. Das Meersalz kristallisierte aus und lagerte sich schichtweise ab. Über Jahrmillionen entstanden so bis zu 800 Meter dicke Salzstöcke.

Steinsalz ist also uraltes Meersalz. Das Steinsalz, das wir für die Gewürze von ReinNatur verwenden, wird bergmännisch aus Salzstöcken gebrochen und nicht mit Wasser herausgelöst. So bleibt die alte Kristallstruktur mit ihrem charakteristischen Geschmack erhalten.



Salzhandel GmbH
An der Sandriese 2
A-5400 Hallein

ingrid.amon@reinnatur.com
gerhard.list@reinnatur.com
www.reinnatur.com
facebook
instagram