



GEWÜRZSALZE  
GEWÜRZZUBEREITUNG  
SPEZIALSALZE

---

“ Lebensgenuss pur mit  
ReinNatur,,





Entdecke die wunderbare Welt an Vielfalt und Lebensgenuss PUR mit ReinNatur! Schmecke die Liebe zur Kulinarik und die Besonderheit unserer 100 % Natursalze.

Eine Weltreise für deine Geschmacksknospen! Von heimischen Kräutern wie Petersilie geht's zum Kardamon aus Sri Lanka oder zum karibischen Piment. Du triffst auf Pyramidensalz oder Hawaiisalz. Erlebe den Duft von Kurkuma und Ingwer. Sinnlichkeit und Begeisterung – bringe deine Gerichte, wie Nudeln, Reis, Saucen, Fleisch, Fisch zur geschmacklichen Vollendung.

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

# INHALT

01 Über uns

02 Philosophie

03 Gewürzsalz

04 Spezi­alsalz

05 Gewürzsalz Sortiment

06 Spezi­alsalz Sortiment



# 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.

INGRID & GERHARD LIST



100%

## 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.

# REINNATUR PHILOSOPHIE

---

Vielfalt schmecken und  
genießen....

## 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.....

100% MANUFAKTUR  
100% NATUR  
100 % LIEBE & PASSION



**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.



## GEWÜRZSALZ PRODUKTE

---

„Lebensgenuss pur  
mit ReinNatur,,

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.

# SPEZIALSALZ PRODUKTE

---

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.



## 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.



## 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.



## Wildsalz

Echt WILD! Der feine Duft von Nelken und Zimt steigt in die Nase. Dazu mischen sich Kräuter aus der traditionellen Wild-Küche wie Rosmarin, Wacholder und Lorbeer. Abgerundet haben wir die Würzmischung mit Piment und Chili. Und die Basis ist unser Steinsalz aus den heimischen Bergen. Guten Appetit!



## 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.



## Ayurvedasalz

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

## Chilisalz

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



## 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.

## 4 Pfeffersalz

Eine wunderbare Salz/Pfeffermischung! Hochwertiges Steinsalz, gemischt mit Rotem, Schwarzen, Grünen und Weißen Pfeffer. Und für den extra-Frischekick mischen wir noch den Bengalischen – Langpfeffer dazu. Das Ergebnis ist eine Würze, die zu allen Fleisch- und Fischarten passt, aber auch zu Reis, Kartoffeln und Gemüse. Darf in keiner Küche fehlen!



## Myrthesalz

Eine mediterrane Würzmischung aus Meersalz und getrockneten, geriebenen Blättern der Myrthe. Ideales Gewürzsalz für Eintöpfe, Geflügel, Reis und Nudeln.



## Henchilz

DIE perfekte Würzmischung für Huhn und anderes Geflügel. Paprika, Curry und Knoblauch ist ebenso drinnen wie Majoran, Thymian und Rosmarin. Und als Basis verwenden wir gutes alte Steinsalz. Brathähnchen mit Reinnatur Henchilz – da duftet es herrlich in der Küche!



## Salatsalz

Es geht quer durch Omas Kräutergarten: vom Schnittlauch bis zum Basilikum, vom Dill bis zum Thymian und von der Petersilie bis zur Pimpinelle. Und als Basis verwenden wir knackiges Pyramidensalz. Unser Salatsalz ist die ideale Würze für – na klar – alle Salate. Die ideal Kräutersalz-Mischung für Dressings, aber auch für Butterbrote, gekochte Kartoffeln und vieles mehr.



## Pizzagewürz

Schmecke Deinen Urlaub mit Reinnatur Pizzagewürz. Mit dieser Gewürzzubereitung wird jede Pizza zum Hochgenuss und eine Freude für Dich, Deine Freunde und Deine Familie. Mit Reinnatur Pizzagewürz holst Du Dir Dein Italien-Feeling nach Hause.



## Fit&Energie

Holen Sie sich Ihre Energie mit dieser wunderbaren Gewürzmischung! Eine Weltreise für die Geschmacksknospen. Vom karibischen Piment geht's zum Kardamom aus Sri Lanka. Dazwischen liegen Chili, Kümmel und Cumin. Ein Abstecher führt in den heimischen Kräutergarten zur Petersilie. Und über allem liegt der Duft von Kurkuma und Ingwer. Ein Highlight zu Nudeln, Fisch, Fleisch und Geflügel, zu Reis und Saucen. Ideal auch zur Herstellung einer exotischen Kräuterbutter. Natürlich vegan.

## Pastagewürz

Pasta genießen wie in Bella Italia? Jaaaaaaaaaaaaa – mit ReinNatur Pastagewürz werden Deine Nudelgerichte zum Geschmacksfestival.

## Hot Love

Willst Du mal was Neues ausprobieren? ReinNatur Hot Love wärmt von innen. Ideal für die griechische Küche, für Kartoffelgerichte oder einfach mal zum Experimentieren.



## Kartoffelsalz

Diese Würzmischung verwandelt Kartoffeln, Salate und Butterbrote in kulinarische Highlights: Das Pyramidensalz sorgt für einen knackigen Biss und zergeht auf der Zunge. Dazu mischen sich zart duftende Kräuter wie Rosmarin, Thymian und Oregano. Paprika und schwarzer Pfeffer steuern dezente Schärfe bei. Und Kreuzkümmel sorgt für einen Schuss Exotik. Mmmh... das perfekte Erdäpfel-Topping!

## Arrabiata

ReinNatur Arrabiata sorgt für eine feurig-scharfe Pasta wie in Bella Italia. Chili, Pfeffer, Knoblauch und viele weitere hochwertige Zutaten machen eure Nudelgerichte zu einem feurigen Erlebnis.

## ThaiChicken

Chickencurry-Liebhaber aufgepasst. ReinNatur ThaiChicken hebt Dein Chickencurry aufs höchste Genusslevel. Lebensgenuss pur mit ReinNatur.



## Orangensalz

ReinNatur Orangensalz bringt Frische in Deine Küche. Ob Salate, Saucen, Fisch oder Huhn – das ReinNatur Orangensalz peppt Deine Gerichte richtig auf.



## 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.



## Hawaiiisalz rot

ReinNatur Hawaiiisalz ist mit seiner roten Farbe schon optisch etwas ganz Besonderes. Unser rotes Hawaii Salz 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.



## Zitronensalz

ReinNatur Zitronensalz – und der Sommer kann kommen! Minze, Ingwer, Zitronenpfeffer, Zitronenschale und viele weitere hochwertigen Zutaten bringen Zitrusfrische in eure Gerichte. Unser Zitronensalz – der Frischekick für Saucen, Cocktails, Fisch, Huhn oder Salate.



## Eierspeissalz

Mit ReinNatur EierspeisSalz wird jedes Eigericht zur Delikatesse. Ob Frühstücksei, Spiegeleier, Eierspeise, Rührei – das ReinNatur EierspeisSalz gehört einfach dazu.

## 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

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.

## 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.



## Hawaii Salz grün

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



## Pyramidensalz

Das ReinNatur Pyramidensalz ist ein 100%iges Naturprodukt, von Hand produziert, ohne künstliche und chemische Zusätze wie Rieselhilfen. Mild im Geschmack und gleichzeitig knusprig ist ReinNatur Pyramidensalz das ideale Fingersalz, welches durch Zerreiben mit den Fingern seine völlige Wirkung entfaltet.



## 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.



## Inka Sonnensalz

Aus den Hochebenen der peruanischen Anden stammt dieses Sonnensalz. Es wird heute noch auf die gleiche Art gewonnen, wie schon zur Zeit der Inkas. Besonders hervorzuheben ist die große Reinheit der Quelle, von der die Becken gespeist werden. Inka Sonnensalz ist geeignet für klassische Hausmannskost. Dieses Spezialsalz ist eine wahre Delikatesse und hat einen besonders hohen Mineralienanteil.



## 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. Ein großartiges Küchensalz!



## 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 Gewürzsatz zu Gemüse und exotischen Früchten, aber auch zu Fisch. Bei Veganern wird das Schwarzsatz vor allem bei Tisch wegen seines eierähnlichen Geschmackes geschätzt.

## 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 Tischsatz bzw. zum Finishen von diversen Gerichten verwendet. ... und die Sonne leuchtet auf euren Gerichten!



## Halitsatz

Kubisches Halitsatz – der Diamant unter den Salzen. Dieses pakistanische Salz hat einen Natrium-Chlorid Anteil von bis zu 99,8% und ist besonders für Sole-Trinkkuren und Solebäder geeignet. Aber auch als Gewürzsatz für die gehobene Küche.

## Afrikanisches Perlensatz

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-Satzperle. Durch ihre harte Struktur eignen sich die größeren Perlen perfekt für die Gewürzmühle als schöne Alternative zum gewöhnlichen groben Meersatz. Das Highlight in Ihrer Küche!



## Hawaiiisatz grün

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



Gewürz- & Speziale Salze

---

Adresse

Salzhandel GmbH  
An der Sandriese 2  
5400 Hallein

Telefon

Tel : +43 664 517 91 70

Email

[ingrid.list@reinnatur.com](mailto:ingrid.list@reinnatur.com)