EMIKO® Ur-Meersalz
Fingersalz Pflanzenkohle
EMIKO® Ur-Meersalz Fingersalz mit rein pflanzlicher Kohle. Ein Hingucker auf hellen Speisen.
Glutenfrei, vegan, lactosefrei, allergenfrei, fructosefrei.
Zutaten:
Thermale Sole, 5 % Pflanzenkohle

Art.-Nr.	Inhalt
1322.114	70 g

EMIKO® Ur-Meersalz
Fingersalz Schwarzer Pfeffer
EMIKO® Ur-Meersalz Fingersalz mit EM Pfeffer aus biozertifizierten EM Betrieben in Südindien.
Glutenfrei, vegan, lactosefrei, allergenfrei, fructosefrei.
Zutaten:
Thermale Sole, 10 % EM Pfeffer

Art.-Nr.	Inhalt
1323.114	70 g

EMIKO® Ur-Meersalz
Sole Tasmanischer Pfeffer
EMIKO® Ur-Meersalz Sole mit Tasmanischem Pfeffer aus Wildsammlung. Mit fruchtig-scharfem Geschmack. Vor Gebrauch gut schütteln.
Glutenfrei, vegan, lactosefrei, allergenfrei, fructosefrei.
Zutaten:
Thermale Sole, 5 % Tasmanischer Pfeffer*
(*aus Wildsammlung)

Art.-Nr.	Inhalt
1323.114	200 ml

Ursprung

Vor etwa 220 Millionen Jahren gab es am Rande des Wiehengebirges in der Norddeutschen Tiefebene einen unvollständigen Vulkanausbruch, durch den Teile des damals dort vorhandenen Ur-Meeres in 800 m Tiefe eingeschlossen wurden. Seitdem ist es dort vor jeglichen Umwelteinflüssen geschützt. Eine Besonderheit dieses Wassers ist sein extrem hoher Mineralgehalt von 31,8 %.

Beim EMIKO® Ur-Meersalz handelt es sich um ursprüngliches Meerwasser in Heilwasserqualität, was durch ein Gutachten des Fresenius-Institutes bestätigt wurde. Es ist frei von Umweltverschmutzungen, muss nicht aufwändig gereinigt werden und hat eine stabile gleichbleibende Zusammensetzung. Alle Inhaltsstoffe des Urmeeres können aus der Flüssigkeit in den kristallinen Bereich übertragen werden, daher besteht dieses Salz nur zu 91,5 % aus NaCl. Der Rest sind andere Mineralien.

Die Ur-Meersole wird für das EMIKO® Ur-Meersalz durch EM-X Gold® und EM-X® Keramik mit den Resonanzen der EM Effektive Mikroorganismen® versetzt. Die Trocknung und Bildung der Salzkristalle erfolgt bei max. 40°C. Bei diesem schonenden Trocknungsverfahren entstehen Salzkristalle mit einem absolut einzigartigen Geschmack.

Weitere Informationen zum **EMIKO** Ur-Meersalz und zu EM Effektive Mikroorganismen® erhalten Sie unter **www.emiko.de**

EMIKO®

Ihr EMIKO® Partner

www.emiko.de

© ganjai - Fotolia.com

EMIKO Handelsgesellschaft mbH
Mühlgrabenstraße 13
D-53340 Meckenheim
www.emiko.de

AUTHORIZED MANUFACTURER

EMIKO®

Ur-Meersalz

aus der Norddeutschen Tiefebene

AUTHORIZED MANUFACTURER

© Andreas - Fotolia.com

- **naturbelassen**
- **harmonischer Geschmack**
- **einzigartiges Gourmet-Salz**

Hervorragender Geschmack

Ob Fingersalz, streufähiges feines Salz oder Sole zum Sprühen – EMIKO® Ur-Meersalz ist nicht nur geschmacklich hervorragend, sondern zeichnet sich auch durch einen außerordentlich hohen Anteil wichtiger Mengen- und Spurenelemente aus. Als Sole mit Wasser verdünnt, ähnelt es eher einer leichten Gemüsebrühe als bloßem Salzwasser. Durch seine positiven Eigenschaften hebt es den Geschmack frischer Speisen hervor und kann besonders vielseitig eingesetzt werden.

TIPP Zum Ausgleich des täglichen Salz- und Mineralbedarfs (nicht nur an heißen Sommertagen) täglich ½ bis 1 TL auf ein Glas lauwarmes Wasser.

Ein einzigartiges Gourmet-Salz mit einer außergewöhnlichen Qualität!

EMIKO® Ur-Meersalz Fingersalz

Reiben Sie die Kristalle zwischen Daumen und Zeigefinger und verteilen Sie das Salz über der Speise. Das Fingersalz eignet sich besonders zum Salzen während oder vor dem Garen und bei Tisch. Es löst sich schnell auf und unterstreicht den Geschmack des Gerichtes. Reiben Sie Fleisch oder Fisch vor dem Garen mit dem Fingersalz ein und verwenden Sie es für Marinaden.

Eine tolle Vorspeise: Frisches Baguette mit hochwertigem Bio-Olivenöl beträufeln und mit Fingersalz bestreuen.

Art. Nr.	Inhalt
1003.135	250 g

EMIKO® Ur-Meersalz streufähig

Das streufähige Salz weist durch seine größere Oberfläche einen intensiveren Geschmack auf. Es eignet sich sowohl zum Nachwürzen bei Tisch als auch zum üblichen Würzen aller Speisen.

Art. Nr.	Inhalt
1004.130	200 g

EMIKO® Ur-Meersalz Sole Spray

ist das handgeschöpfte Ur-Meerwasser, aus dem das EMIKO® Ur-Meersalz hergestellt wird. Auch diese Sole wird durch EM-X Gold® und EM-X® Keramik mit den positiven Resonanzen der EM Effektive Mikroorganismen® informiert.

Sprühen Sie Gemüse, Fleisch oder Fisch kurz vor Ende der Garzeit in der Pfanne oder auf dem Grill ein. Das Sole Spray eignet sich ideal zum Nachwürzen von Salaten bei Tisch. Die feine Dosierung der Sole durch den Sprühkopf ermöglicht eine gleichmäßige Würzung. Die Sole ist auch eine günstige Alternative zum Salzen des Kochwassers für Nudeln, Reis oder Kartoffeln. Drei EL Sole entsprechen etwa einem EL Fingersalz. Sollte der Sprühkopf einmal verstopft sein, diesen einfach über Kopf ein paar Sekunden unter lauwarmes Wasser halten.

Art.-Nr.	Inhalt
1005.025	100 ml

Nachfüllflasche

Art.-Nr.	Inhalt
1005.045	500 ml

TIPP Kürbiskerne in der Pfanne rösten, dabei regelmäßig mit EMIKO® Ur-Meersalz Sole Spray einsprühen und genießen.

EMIKO® Ur-Meersalz Sole Spray Limette

EMIKO® Ur-Meersalz Sole Spray mit Limetten-Direktsaft. EMIKO® Ur-Meersalz Sole Spray Limette passt zu Fisch und Salaten. Glutenfrei, vegan, lactosefrei, allergenfrei.

Zutaten:
Thermale Sole, 30 % Limetten-Direktsaft

Art.-Nr.	Inhalt
1320.025	100 ml

EMIKO® Ur-Meersalz Sole Spray Rauchsalz

EMIKO® Ur-Meersalz Sole Spray mit Flüssigrauch aus Hickoryholz. Als Alternative zum eigenen Smoker.
Glutenfrei, vegan, lactosefrei, allergenfrei, fructosefrei.

Zutaten:
Thermale Sole, 5 % gereinigter Flüssigrauch

Art.-Nr.	Inhalt
1321.025	100 ml

EMIKO®

Wir sind gerne für Sie da!

Beratung und Bestellannahme: Mo-Fr 9:00 - 18:00 Uhr

Tel.: +49 (0) 22 25 - 9 55 95 - 0
Fax: +49 (0) 22 25 - 9 55 95 - 20

E-Mail: info@emiko.de
Onlineshop: www.emiko-shop.de