



Neu von Herbaria: Feinste Gewürzcreationen mit Flor de Sal

München, 21. Februar 2008

Mit einem außergewöhnlich schönen und geschmacklich herausragenden Flor de Sal aus den Salinen von Fuencaliente im UNESCO-Biosphärenreservat La Palma hat Spitzenkoch Konrad Geiger für die Firma Herbaria ein kulinarisch beeindruckendes Sortiment an Gewürzsalzen entwickelt. Die reinen Salzblüten sowie die acht aromatischen Feinschmecker-Salze sind ab April 2008 im Handel.

Edelstes Flor de Sal von der Atlantikinsel La Palma

Das blütenweiße Flor de Sal von Herbaria kommt aus den Salinen von Fuencaliente im UNESCO-Biosphärenreservat La Palma. Die kanarische Insel – genannt „die Schöne“ – liegt auf der Höhe der Sahara in den Weiten des Atlantischen Ozeans. An heißen Sommertagen bildet sich an der Oberfläche des Salinenwassers eine hauchdünne, zerbrechliche Salzkruste. Wenn sich die Passatwinde aufs Meer zurückziehen, schöpft der Salinero die Salzblüten mit größter Sorgfalt ab. Die kleinen glitzernden Salzpailletten aus La Palma mit ihrer außergewöhnlich zarten Kristalltextur zergehen wie Schnee auf der Zunge und beeindrucken durch ihr ausbalanciertes, sehr mildes mineralisches Bouquet. Eine delikate Würze aus Wasser, Wind und Sonne.

Kochen mit Flor-de-Sal-Gewürzcreationen vom Spitzenkoch

Spitzenkoch Konrad Geiger hat aus dem noblen Salz und ausgewählten aromatischen Begleitern, wie Steinpilzen oder Kakao, vielseitige Gewürzcreationen geschaffen, die beispielsweise Salate, Pasta, Fisch, Wild, Schmorgerichte und sogar Süßspeisen mit lieblichen, würzigen oder extravaganten Noten krönen. Der Küchenprofi empfiehlt vor allem die geschmackliche Inszenierung von Gerichten, die lange und schonend bei niedrigen Temperaturen garen. Kurz vor dem Servieren über das Gericht gestreut, schmilzt die zarte Textur der Salzblüten am Gaumen und geht dort eine beglückende Allianz ein mit dem aromareichen Eigengeschmack von Fleisch und Fisch. Weitere Anwendungstipps finden sich auf den Etiketten. Begleitende Bio-Feinschmecker Rezepte von Konrad Geiger gibt es im Internet unter www.bio-feinschmecker.de/rezepte und auf Gratis-Rezeptpostkarten im Handel.

Beschreibung und Preise pro Dose

Flores de La Palma (reine Salzblüten):

Handgeerntet, ohne Zusätze.

Preis pro Dose: 13,45 EUR; Inhalt: 110 g

Flor de Sal Bancha-Matcha:

Mit extravaganter japanischer Grüntee-Note.

Preis pro Dose: 13,45 EUR; Inhalt: 100 g

Flor de Sal Blütenkonfetti:

Farbenfroher Akzent mit sieben verschiedenen Blüten.

Preis pro Dose: 13,25 EUR; Inhalt: 60 g



< S.1

Flor de Sal Kandierter Ingwer:

Süßlich-scharf.

Preis pro Dose: 12,95 EUR; Inhalt: 110 g

Flor de Sal Steinpilze:

Mit dem feinen Aroma des geschätzten Edelpilzes.

Preis pro Dose: 13,90 EUR; Inhalt: 110 g

Flor de Sal Verdello-Zitrone:

Intensiver Zitronenduft und elegante Säure.

Preis pro Dose: 12,95 EUR; Inhalt: 90 g

Flor de Sal Zichorie-Kakao:

Schokoladig-würzig.

Preis pro Dose: 12,95 EUR; Inhalt: 95 g

Flor de Sal Rotwein:

Edle Rotwein-Note.

Preis pro Dose: 13,25 EUR; Inhalt: 100 g

Flor de Sal Weißwein:

Edle Weißwein-Note.

Preis pro Dose: 13,25 EUR; Inhalt: 100 g

Händler

Die Bio-Feinschmecker Flor-de-Sal-Spezialitäten von Herbaria sind ab April 2008 deutschlandweit

Pressekontakt:

Presse Herbaria, c/o sos-design
Lindwurmstr. 71, D-80337 München
Tel: +49 (0)89 28 52 51
Fax: +49 (0)89 28 99 80 49
E-Mail: herbaria@sos-design.de

Ansprechpartnerin: Katharina Heuberger

Bildmaterial: Sophie Seitz

Bio-Feinschmecker Rezeptpostkarten und Bio-Feinschmecker Gewürzmuster versenden wir gerne auf Anfrage

Anmeldung zum elektronischen Presseverteiler: www.herbaria.de