

# **PRESSE - INFORMATION**

## **Eine kleine Salzkunde ...**

### **Gutes Salz und schlechtes Salz – Kennen Sie den Unterschied?**

Natürliches Salz enthält 84 für die Vitalfunktionen des Körpers wichtige Elemente. Dieses Komplettsalz stammt aus den Urmeeren, aus denen sich einst das Leben entwickelt hat. Die menschliche Zelle ahmt in ihrem Innern die Verhältnisse bis zum heutigen Tage nach. Vom Vorhandensein dieser Elemente hängt auch die Funktion unseres Blutes und unseres Nervensystems ab. Ca. 1% der Körpermasse besteht aus Salz.

Was macht die heutige Salzindustrie aus diesem Ursalz? Mit hohem technischem Aufwand „reinigt“ sie 82 Elemente aus diesem Salz heraus und es bleibt nur NaCl (Natriumchlorid) übrig. Man nennt das auch Raffinieren. Warum? Über 93% des weltweit gewonnenen Salzes wird für industrielle Zwecke gebraucht und dazu benötigt man eben dieses reine NaCl. Nur etwa 6% geht in die Nahrungsmittelherstellung und ein kleiner Rest von 3% gelangt in die Haushalte, und zwar auch in raffinierter Form. Weit aus mehr raffiniertes Salz kommt über die Fertiggerichte in den Körper und bereitet u. a. unseren Nieren mit dessen Ausscheidungen Schwierigkeiten, bildet Kristalle auf den Knochen-Gelenkhäuten mit nachteiligen Folgen wie Gicht, Rheuma, Arthritis und Arthrose. Außerdem werden Arterienverkalkungen und verschiedene andere Ablagerungen im Körper verursacht. Damit es nicht klumpt, wird es mit so genannten Rieselhilfen (Aluminiumhydroxid) versetzt. Zusätzlich wird es künstlich mit Jod und Fluor angereichert, was schwelende Schilddrüsenstörungen zum Ausbruch bringen kann.

Es gibt heute noch einige Salzproduzenten, die ein hochwertiges Komplettsalz in seiner ursprünglichen Form, Fülle und Reinheit ohne Raffinierung und ohne Zusätze aus Salinen anbieten, so, wie es vor Jahrmillionen schadstofffrei dort abgelagert wurde. Von dort wird es abgebaut oder über die Eindampfung einer Salzsole gewonnen. Nur bedingt empfehlenswert sind naturbelassene Meersalze. Doch aufgepasst: 80% des angebotenen Meersalzes ist raffiniert, gebleicht und mit chemischen Zusätzen belastet. Hinzu kommt, dass das Meer heute mit vielerlei Abfällen und Schwermetallen belastet ist.

Bei unserem **Silver Crystal Gourmet Salz** handelt es sich um ein außergewöhnliches Produkt. Dieses Salz wird am Rande der Kalahari Wüste im südlichen Afrika aus einem natürlichen Salzsee gewonnen, in der Sonne getrocknet und danach verpackt. Das Gebiet war immer unbesiedelt und ist nicht industriell genutzt worden. Somit ist unser **Silver Crystal Gourmet Salz** völlig frei von irgendwelchen negativen Umwelteinflüssen. Das grobkörnige

Salz ist der Originalzustand des Salzes; es wird bei Bedarf zu mittelgrobem und feinem Salz gemahlen. Es werden keine weiteren Stoffe zugefügt.



Das Salz hat einen außergewöhnlich guten Geschmack, hat eine kristallweiße Farbe und wird aufwendig verpackt, damit es seine guten Eigenschaften bis in Ihre Küche beibehält.

*Wir wünschen Ihnen viel Genuss beim Verwenden unseres Gourmet Salzes!*

Vertreter / Importeur:

Baeck GmbH & Co. KG • Langenharmer Weg 223 – 225 • D - 22844 Norderstedt  
Tel: + 49 40 521 706 0 • Fax: + 49 40 525 3041 • E-Mail: [info@silvercrystal.de](mailto:info@silvercrystal.de)

