

# Produkt-Datenblatt

FOOD

## Oryx Kalahari BBQ-Salz Im Streuer 65g - Best Before Mai 2026



Artikelnummer:	9929
Produzent:	Oryx Desert Salt

Keine Bewertungen vorhanden.

**CHF 8.95**

inkl. MwSt CHF 0.23

### Vinifikation

BBQ Gewürzmischung für Fleischgerichte, Gemüse oder für Gerichte mit Käse (z.B. Raclette). Frei von bestrahlten Kräutern und Gewürzen, Füllstoffen, Farbstoffen, Aromastoffen und Konservierungsmitteln. Zutaten: Kalahari Wüstensalz, geräuchertes Kalahari Wüstensalz, Koriander, Chili, brauner Zucker, Paprika, Zwiebelflocken, Senfsamen, Knoblauchflocken, schwarzer Pfeffer, Lorbeerblätter, Rosmarin, Thymiane, pflanzliche Antioxidantien

### Charakter

100% REINES, KRISTALLWEISSES, NATÜRLICHES WÜSTENSALZ So wie es vor achttausend Jahren existierte, als es Unze für Unze gegen Gold getauscht wurde. Wir fügen nichts hinzu und wir nehmen nichts weg. SONNENGETROCKNET, UNRAFFINIERT, OHNE ZUSATZSTOFFE Wie von der Natur vorgesehen - keine Zusatzstoffe, keine Verklumpungshemmer, keine Konservierungsmittel. Getrocknet in der heißen afrikanischen Wüstensonne. Unraffiniert und unbearbeitet. Der unterirdische Solebadesee ist zu 100 % gesättigt, so dass es nur 4 Wochen dauert, bis das Salz in unserer Haupterntezeit im Sommer, wenn die Temperaturen bis zu 47 °C erreichen, kristallisiert ist. AUS EINER URALTEN UND UNBERÜHRTEN QUELLE Die uralten Dwyka-Felsformationen, durch welche die unterirdischen Bäche fließen, sind nach geowissenschaftlichen Untersuchungen 250-300 Millionen Jahre alt. Die 50 km<sup>2</sup> große Salzpflanze befindet sich in der 900'000 km<sup>2</sup> großen Kalahari-Wüste innerhalb des Kalahari-Beckens, das sich über eine Fläche von 2.5 Millionen km<sup>2</sup> erstreckt. Sie liegt 50 km südlich von Botswana und +-250 km nördlich von Upington. Ein abgelegenes, unberührtes und wunderschönes Gebiet. Der Name KALAHARI leitet sich von dem Tswana-Wort "Kgalagadi" ab, was so viel wie "der große Durst" bedeutet.