

Andensalz

Aus einer in ca. 3000 m Höhe entspringenden Quelle, im Sacred Valley der Inkas, in den peruanischen Anden, wird diese „BLUME DES SALZES“ gewonnen. Das salzhaltige Wasser wird nach alter Inka-Tradition in terrassenförmig angelegten Becken aufgefangen. Nach Verdunstung des Wassers wird dieses edle Salz an der Sonne getrocknet. Es zeichnet sich durch seinen zart salzigen Geschmack aus.

Reines Naturprodukt, frei von Zusatzstoffen jeglicher Art.

Quelle: KönigsSalz

