

# Khoisan meersalz

## Warum Khoisan Meersalz?

- Salzgewinnung nur in den Sommermonaten der Südhalbkugel SA
- Gewonnen aus einem 100 m tiefgelegenen Meerwassersee
- Bei der Versickerung durch mineralische Gesteinsschichten und Tonerden gefiltert
- Nachweislich frei von Mikroplastik und Schadstoffen
- Über mehrere Wochen verdunstet das Wasser in der Sonne
- Von Hand geerntet
- Gesiebt – nicht vermahlen, dadurch bleibt der natürliche Jodanteil erhalten

## Würzen:

- Khoisan Meersalz hebt den Eigengeschmack der Speisen
- Durch die hohe Würzkraft wird weniger Salz benötigt, dennoch ist es mild

## Gesundheit:

- Naturbelassenes Meersalz unterstützt die Aufrechterhaltung des physiologischen Elektrolythaushalts
- Versorgung mit Mineralien und Spurenelementen
- Ideal für Solebäder

## Sozialer Aspekt:

- Faire und nachhaltige Herstellung



Wir sind für Sie da:

Mo.-Mi. 9.00-18.00, Do.+Fr. 9.00-18.30, Sa. 9.00-13.30

Kirchstraße 25, 72622 Nürtingen, Tel. 07022/211713

[info@nuertinger-weltladen.de](mailto:info@nuertinger-weltladen.de) . [www.nuertinger-weltladen.de](http://www.nuertinger-weltladen.de)