



Produktspezifikation

Artikel:	Dänisches Rauchsalz
Artikel-Nr.:	8106-1
Körnung:	1,0 - 3,0 mm
Verpackung:	25 Kg im PE-Beutel
Haltbarkeit:	5 Jahre ab Produktionsdatum
Lagerung:	Kühl, trocken und lichtgeschützt lagern
Herkunft:	Dänemark
Feuchtigkeitsgehalt:	ca. 0,10 %
Zutaten:	Meersalz, Buchenrauch



Sensorische Eigenschaften:

Aussehen:	Bräunlich, weiß
Geschmack:	Salzig, rauchig
Form:	Fest

Beschreibung:

Ein herrliches Gourmet-Salz. Rauchiger Geschmack und rein natürliche Zutaten, das ist Biova Rauchsalz aus Dänemark.

Basis für dieses Rauchsalz ist ein unraffiniertes Meersalz. Dieses wird über Buche kalt geräuchert und hat einen intensiven und aromatischen Geruch und Geschmack, der an ganz frisch geräucherte Speisen erinnert. Es eignet sich damit besonders für alles, was das Aroma von Geräuchertem annehmen soll.

So kann dieses Salz veganen oder vegetarischen Speisen ein tief deftiges Aroma geben, ohne dabei auf tierische Produkte zurückzugreifen. Würzen Sie Sojaprodukte oder Gemüse mit dänischem Rauchsalz und schon entfaltet sich der herrlich leckere Rauchgeschmack. Ebenso kann dieses Salz aber auch zu gebratenem oder gegrilltem Fleisch besonders empfohlen werden. Denn hier verstärkt das Raucharoma die bereits vorhandenen Aromen deutlich und kann einem frisch gegrillten Steak noch das "i-Tüpfelchen" aufsetzen.





Das Salz wird 160 Stunden über Buche kalt geräuchert und dabei einmal pro Stunde gewendet. Das Räuchern von Salzen stammt ursprünglich von den Wikingern ab. Die Produktion dieses Rauchsatzes aufgrund des großen Aufwandes auf wenige Hundert Kg pro Monat begrenzt, daher ist es besonders kostbar und wertvoll und frei von chemischen Zusätzen und Geschmacksverstärkern.

Verwendung: Speisesalz

Inhaltsstoffe:

Chemischer Befund:	Messwert	Einheit
Natriumchlorid	97	g/100g
Sulfat	0,08	g/100g
Schwefel	264	mg/kg
Chlorid	60,5	g/100g
Calcium	0,05	g/100g
Magnesium	0,012	g/100g
Kalium	0,018	g/100g
Natrium	39	g/100g

Composition of the salt:

Chemischer Befund:	measured value	entity
sodium chloride	97	g/100g
sulphate	0,08	g/100g
sulphur	264	mg/kg
chloride	60,5	g/100g
calcium	0,05	g/100g
magnesium	0,012	g/100g
potassium	0,018	g/100g
sodium	39	g/100g





Allergene: (Checkliste/Use of ingredients with allergenic substances)

Produkte enthält	products contain	Ja/Yes	Nein/No
Glutenhaltiges Getreide (d.h. weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut- oder Hybridstämme davon) und erzeugnisse.	Cereals containing Gluten (e.g. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, or their hybridized strains) and produkts thereof		X
Krebs und Krebstiererzeugnisse	Crustaceans and product thereof		X
Ei und Eierzeugnisse	Egg and product thereof		X
Fisch und Fischerzeugnisse	Fish and product thereof		X
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	Peaanut and product thereof		X
Soja und Sojaerzeugnisse	Soy and produkt thereof		X
Milch und Milcherzeugnisse	Milk and produkts thereof		X
Schalenfrüchte (d.h. Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazien, Macadamianuss, Queenslandnuss und -erzeugnisse	Nuts (i.e. almond, hazelnut, walnut cashew, pacan nut, brazil nut, pistachio nut, macadamia nut, queens land nut,) and produkts thereof		X
Sellerie und Senferzeugnisse	Celery and products		X
Senf und Senferzeugnisse	Mustard and produkts thereof		X
Sesamsamen und Sesamerzeugnisse	Sesame seeds and produkts thereof		X
Schwefeldioxid und Sulfite (> 10mg/kg	Sulphur dioxide and sulphites at concentration of more than 10mg/kg or 10mg/liter		X
Lupinen und Lupinenerzeugnisse	Lubin		X
Weichtier und Weichtiererzeugnisse	Mollusces		X





Allergene:

Alle unsere Produkte werden bei uns liebevoll von Hand abgefüllt. Wir sind sehr darauf bedacht, dass nur die reinen Produkte in die Verpackungen gelangen. Die Kreuzkontamination von Allergenen ist jedoch nicht gänzlich auszuschließen. Dieses betrifft Substanzen wie Sesam, Sellerie, Lupinen, Schalenfrüchten, Erdnüssen, Gluten haltigem Getreide und Soja ist.

Gesetzliche Bestimmungen:

Dieses Produkt entspricht zum Zeitpunkt der Lieferung den jeweiligen geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften der Bundesrepublik Deutschland und der Europäischen Union. Alle Angaben wurden sorgfältig zusammengestellt und entsprechen unserem derzeitigen Kenntnisstand. Deshalb und aufgrund möglicher Gesetzesänderungen erfolgen die enthaltenen Hinweise ohne Zusicherung, Gewährleistung oder Garantie.

Die Ware wurde nicht mit Hilfe gentechnologischer Verfahren direkt oder indirekt unter Verwendung gentechnologisch modifizierter Organismen / Hilfsstoffen hergestellt. Dieses Produkt unterliegt somit nicht der Kennzeichnungspflicht gemäß Verordnung (EG) 1829/2003 und (EG) 1830/2003.

Zur Herstellung wurden weder bestrahlte Rohstoffe eingesetzt noch wurde das Produkt selbst einem Bestrahlungsprozess unterzogen.

Die vorliegende Produktspezifikation entbindet den Empfänger der Ware nicht von seiner Verpflichtung einer eigenverantwortlichen und sorgfältigen Eingangsprüfung, auch hinsichtlich der Eignung der Ware für den beabsichtigten Verwendungszweck.

Die Verpackung entspricht den aktuellen lebensmittelrechtlichen Anforderungen gemäß Verordnung (EG) 1935/2004.

Erstellt von: T.Ohlbrock	Geprüft: R.Deckert	Freigegeben: T.Ohlbrock	Datum: 01.12.2017
--------------------------	--------------------	-------------------------	-------------------

*Diese Spezifikation wurde EDV-technisch erstellt und ist daher auch ohne Unterschrift gültig

