

PRESSEMITTEILUNG

Meersalz: Ist rein auch sauber?

Meeresbiologen beobachten mit Sorge, dass sich Plastik im Meer kaum auflöst oder abbaut. Die Plastikteile werden zwar in immer kleinere Stücke zerrieben und der Müll verschwindet mit der Zeit zwar aus dem Blickfeld, aber nicht aus unserem Ökosystem. Bernhard Bachna, Gründer von finest-food-age gibt Tipps zum Salzkauf – denn „rein“ ist nicht immer „sauber“!

Wien, 24.10.2017 – Viele Menschen nehmen mit ihrem Essen regelmäßig Plastik zu sich. Von den nahezu dreizehn Millionen Tonnen Plastikmüll, die jährlich in die Weltmeere gekippt werden, ist ein Teil bereits in unserer Nahrungskette angekommen. Über Fisch, Meeresfrüchte und Meersalz nehmen wir die Plastikpartikel in unseren Organismus auf. *(Aktuelle Studie zu diesem Thema:*

www.theguardian.com/environment/2017/sep/08/sea-salt-around-world-contaminated-by-plastic-studies)

Bei Salz wird gerne mit dem Schlagwort „reines Meersalz“ geworben. Doch wie sauber ist das „weiße Gold“ tatsächlich?

Wenn es darum geht, gute Qualität bei Meersalz zu erkennen, sollte man darauf achten, dass ausschließlich natürliche Mineralstoffe und Spurenelemente enthalten sind. Ein weiteres Qualitätsmerkmal ist die Ernte von Hand und eine ausreichende Trockenzeit an der Sonne. *„Mit unserer Marke finest-food-age haben wir uns zum Ziel gesetzt, qualitativ hochwertige Nahrungsmittel für Feinschmecker anzubieten, die frei von Umweltverschmutzungen und künstlichen Zusätzen sind und obendrein zu fairen Bedingungen gehandelt werden. Wir sind der Meinung, dass nur Produkte aus einer intakten Natur und fair bezahlter Leistung dem guten Geschmack entsprechen“*, so Bernhard Bachna, Gründer und Geschäftsführer von finest-food-age. Der Gourmetexperte weiß stets, woher seine Ware kommt, und pflegt engen Kontakt mit seinen Lieferanten.

Was wäre die sprichwörtliche Suppe ohne Salz: Es verleiht einem Essen den letzten Schliff, kitzelt die Aromen hervor und sorgt für den besonderen Kick. Doch Salz ist nicht gleich Salz. Das finest-food-age Sortiment umfasst eine Salt Collection mit Salzkostbarkeiten, die zu 100 Prozent naturbelassen, unraffiniert, frei von Zusätzen wie Rieselhilfen, Jod oder künstlichen Geschmacksverstärkern sind. Das Meersalz und die Fleur des Sel Flocken von finest-food-age stammen aus einer vollkommen sauberen Meersalzquelle, einem etwa 400 Jahre alten, unterirdischen Meerwassersee an der Westküste Südafrikas. Damit kann finest-food-age Meersalze anbieten, die frei von den Verschmutzungen der heutigen Meere sind.

Bei Interesse schicken wir Ihnen gerne Produktproben in die Redaktion.

Über finest-food-age

Bernhard Bachna hat sich seine Leidenschaft für vorzügliches Essen zur Mission gemacht und zusammen mit seiner Cousine Roswitha Staindl-Schmidt im Jahr 2017 finest-food-age ins Leben gerufen. Der Online-Shop vereint eine erlesene Auswahl an naturreinen Würz- und Lebensmitteln wie etwa Balsamessige, Öle, Pfeffer und Salze. Hauptaugenmerk wird dabei auf die allerbeste Qualität gelegt. Alle Produkte sind frei von Umweltverschmutzungen und künstlichen Zusatzstoffen.

Der Erfolg des Unternehmens ist neben dem hohen Qualitätsanspruch vor allem auf die Idee der Collections zurückzuführen. Alle finest-food-age Produkte regen zum Sammeln und Entdecken an und bilden zusammen eine unverwechselbare Einheit. Eine wahre Hommage an den guten Geschmack.

Weitere Informationen: www.finestfoodage.com

Presserückfragen

Bachna & Staindl GmbH
Dr. Bernhard Bachna
Hasenauerstraße 5
A 1180 Wien
+43 664 966 27 42
presse@finestfoodage.com