



**SCHWARZES  
STEINSALZ**  
vulkanischen ursprungs  
**SEL GEMME NOIR**  
d'origine volcanique  
**SALGEMMA NERO**  
di origine vulcanica

Diese Salzspezialität ist  
in der indischen Küche  
weit verbreitet und  
Bestandteil zahlreicher  
traditioneller und  
ayurvedischer Gerichte.

**NATUR  
KRAFT  
WERKE**

**SCHWARZSALZ**  
**SEL NOIR**  
**SALE NERO**

# KALA NAMAK

e 100 g

Kala Namak ist auch eine wichtige Zutat für Masalas. Das Salz entfaltet einen charakteristischen schwefeligen an Ei erinnernden Geruch sobald es benetzt und Speisen beigegeben wird. Hingegen ist im fertigen Gericht dieser Geruch fast verflüchtigt, beziehungsweise in eine feine Rundheit umgewandelt.

Kühl und trocken aufbewahren  
/ Conserver dans un endroit  
frais et sec / Conservare in  
luogo fresco e asciutto

CE SEL TYPIQUE DE LA  
CUISINE INDIENNE fait  
partie intégrante de nom-  
breux plats traditionnels et  
ayurvédiques. Il y est très  
répandu et s'utilise comme  
condiment essentiel des  
masalas et d'autres plats du  
terroir. Incorporé aux plats  
en préparation, il diffuse une  
odeur soufrée caractéristique  
sitôt qu'il s'humidifie. Dans  
les plats cuisinés, le côté  
soufré est atténué pour ne  
devenir qu'un parfum d'une  
délicate rondeur.

Abgepackt in der Schweiz  
Conditionné en Suisse  
Confezionato in Svizzera

NaturKraftWerke®  
Gibelstrasse 11  
CH 8607 Aathal-Seegräben

Lager EU: A. Conte  
Bichtlingerstr. 13  
DE 88605 Schnerkingen

**NATURKRAFTWERKE.CH**  
**WELTKUECHE.BIO**



WELTKÜCHE®



QUESTO SALE FOSSILE è  
comunemente impiegato in India, dove è  
parte integrante di numerose preparazioni  
tradizionali e soprattutto ayurvediche.  
È un condimento molto versatile nonché  
ingrediente fondamentale nei masala e in  
altre pietanze. Non appena si inumidisce a  
contatto con i cibi, libera un caratteristico  
sapore zolfato che ricorda quello delle  
uova. Nel piatto finito, invece, questa nota  
olfattiva si volatilizza quasi del tutto  
conferendogli, al contrario, un sapore  
gradevolmente "rotondo".

Herkunft: Indien  
Provenance: Inde  
Provenienza: India