

Trocomare®

Frischkrauter-Meersalz mit der Paprika- und Meerrettich-Note!

Trocomare® auf Basis von Meersalz wird aus 14 verschiedenen Gemüsesorten und Kräutern aus kontrolliert biologischem Anbau hergestellt, angereichert mit der jodhaltigen Meeresalge Kelp.

DE-ÖKO-006

Die Produktvorteile auf einen Blick:

hergestellt im traditionellen Verfahren der Salzmazeration
mit 14 erntefrischen Kräutern und Gemüsen
aus kontrolliert biologischem Anbau und dem besonderen Meersalz aus der Camargue
plus Kelp Meeresalgen für die natürliche Jodversorgung
gluten- und lactosefrei
ohne Geschmacksverstärker
ohne künstliche Rieselhilfen

Die frischen Zutaten werden mit dem Salz verarbeitet und unter Vakuum aromaschonend getrocknet. Trocomare® - der Klassiker mit der besonderen Meerrettich-Note! Nicht als Diätsalz geeignet!

Verzehrempfehlung

Ideal zum Würzen von Kräuterquark, herzhaften Joghurt-Saucen, Tsatsiki, Fleisch-, Gemüse-, Getreide- und Kartoffelgerichten usw.

Trocken aufbewahren.

Zutaten

Meersalz 93,6%, Gemüse und Kräuter 6% (**Sellerie***, Lauch*, Kresse*, Zwiebeln*, Schnittlauch*, Petersilie*, Liebstöckel*, Paprika*, Knoblauch*, Meerrettich*, Basilikum*, Majoran*, Rosmarin* und Thymian*), jodhaltige Meeresalge Kelp 0.4% (Chile).

*aus kontrolliert biologischem Anbau

Durchschnittliche Nährwertangaben

	pro 100 g	
Energie	100 kJ / 23 kcal	
Fett	<0,5 g	
-davon gesättigte Fettsäuren	<0,5 g	
Kohlenhydrate	4,5 g	
-davon Zucker	1,0 g	
Eiweiß	0,5 g	
Salz	93,6 g	
		% der Referenzmenge (NRV) *
Jod	620 µg	413

*NRV = Nährstoffbezugswert für die tägliche Zufuhr gemäß VO (EU) Nr. 1169/2011

Inverkehrbringer / Herkunft: Rapunzel Naturkost GmbH, Rapunzelstraße 1, 87764 Legau / Frankreich

*Inverkehrbringer / Herkunft: Rapunzel Naturkost GmbH,
Rapunzelstraße 1, 87764 Legau / Frankreich*

Herstellung

Hergestellt im traditionellen Verfahren der Salzmazeration: 1/3 ertefrische Kräuter und Gemüse aus kontrolliert biologischem Anbau werden sortenrein mit 2/3 Meersalz gemischt und zwischen 4 und 12 Monate gelagert. Während dieser Zeit nimmt das Meersalz die Aromen, ätherischen Öle und sekundären Pflanzenstoffe aus den frischen Kräutern und Gemüsen auf und schliesst sie, wie in einem Aroma-Tresor, ein. Dies garantiert den intensiven kräuterfrischen Geschmack. Die Kräuter- und Gemüse-Mazerate werden anschließend - wiederum sortenrein - unter Vakuum bei niedrigen Temperaturen (unter 40° Celsius) aroma-schonend getrocknet und fein vermahlen. Erst danach werden die einzelnen Mazerate nach Rezeptur gemischt und abgefüllt. Für die natürliche Versorgung mit Jod enthält Trocomare® ausserdem die mineralstoffreiche, jodhaltige Meeresalge Kelp.