

Product	Celtic Coarse Sea Salt 0.8-1.5mm
Deutsch	Keltensalz 0.8-1.5 mm
Nederlands	Keltisch Zeezout 0.8-1.5 mm
Latin	Celtic Mare Salis
Country of Origin	France
Article Number / Artikelnummer	30168
Issue date / Ausgabedatum	01-11-2018
Reference Code / Referenznummer	12232019
Control Body Number	

Storage: Store in a cool, dry place protected from light
Moisture content: approx. 8 -10 %.
Use: table salt

Sensory properties:

Look: gray
Taste: Salty
Shape: feast

Description:

The famous Guerande sea salt has been harvested for over 2000 years by the salt farmers of Brittany in the old tradition. The salt fields are made of greyish-blue clay. It releases important minerals and trace elements to the salt crystal and gives this Atlantic sea salt its unique greyish colour and unmistakable taste. Guerande sea salt with its strong salt flavour is suitable for many dishes. Due to its high residual moisture it is only conditionally suitable for the salt mill.

Composition of the salt:

Chemical result:	measured value	entity
sodium chloride	92,3	g/100g
sulphate	0,85	g/100g
sulphur	k.A.	mg/kg
chloride	54,9	g/100g
calcium	0,24	g/100g
magnesium	0,41	g/100g
potassium	0,11	g/100g
sodium	36	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 Hybridstamme 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
ErdnOsse und Erdnusserzeugnisse	Peaanut and product thereof		x
Soja und Sojaerzeugnisse	Soy and produkt thereof		x
Milch und Milcherzeugnisse	Milk and produkts thereof		x
SchalenfrOchte (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 Sellerieerzeugnisse	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	Molluscs		x

Allergens:

All our products are lovingly filled by hand. We are very careful that only the pure products get into the packaging. However, cross-contamination of allergens cannot be completely ruled out. This concerns substances such as sesame, celery, lupins, nuts, peanuts, cereal containing gluten and soy.

Legal requirements:

At the time of delivery, this product complies with the applicable food law regulations of the Federal Republic of Germany and the European Union. All information has been carefully compiled and corresponds to our current state of knowledge. Therefore, and due to possible changes in law, the information contained herein is provided without warranty, guarantee or warranty.

The goods were not produced directly or indirectly with the aid of genetic engineering processes using genetically modified organisms / auxiliaries. This product is therefore not subject to the labelling requirements of Regulation (EC) 1829/2003 and (EC) 1830/2003.

No irradiated raw materials were used for production, nor was the product itself subjected to an irradiation process.

This product specification does not release the recipient of the goods from his obligation of an independent and careful incoming inspection, also with regard to the suitability of the goods for the intended purpose.

The packaging complies with the current food law requirements according to Regulation (EC) 1935/2004.

Lagerung: KOHl, trocken und lichtgeschOtzt lagern
Feuchtigkeitsgehalt: ca. 8 -10 %
Verwendung: Speisesalz

Sensorische Eigenschaften:

Aussehen: Grau
Geschmack: Salzig
Form: Fest

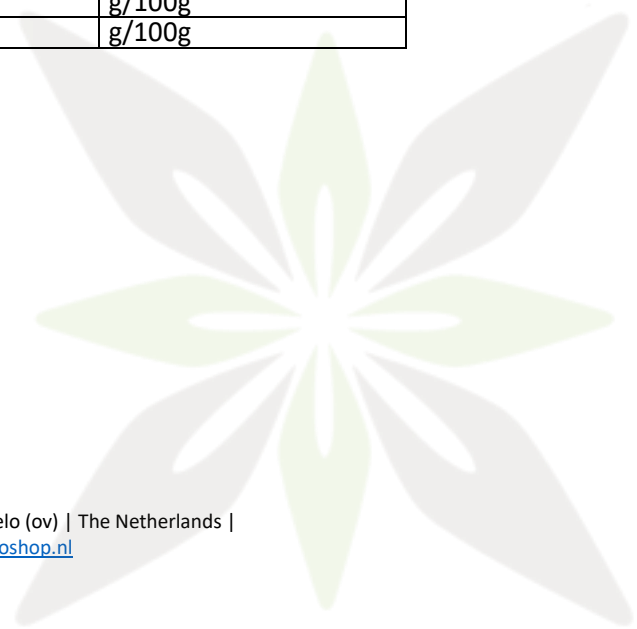
Beschreibung:

Das berOhmte Meersalz aus der Guerande wird seit Ober 2000 Jahren von den Salzbauern der Bretagne in alter Tradition geerntet. Die Salzfelder sind aus graublauer Tonerde gebaut. Sie gibt wichtige Mineralien und Spurenelemente an das Salzkristall ab und gibt diesem Atlantik-Meersalz die einzigartige grauliche Farbe und den unverwechselbaren Geschmack.

Das Guerande Meersalz mit seiner kraftigen Salznote passt zu vielen Gerichten. Auf Grund seiner hohen Restfeuchte ist es nur bedingt fOr die SalzmoHle geeignet.

Zusammensetzung:

Chemischer Befund:	Messwert	Einheit
Natriumchlorid	92,3	g/100g
Sulfat	0,85	g/100g
Schwefel	k.A.	mg/kg
Chlorid	54,9	g/100g
Calcium	0,24	g/100g
Magnesium	0,41	g/100g
Kalium	0,11	g/100g
Natrium	36	g/100g



Allergene:

Alle unsere Produkte werden bei uns liebevoll von Hand abgepackt. 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.

