

<b>Product</b>	<b>Kalahari Desert Salt Fine 0.1-0.7mm</b>
<b>Deutsch</b>	Kalahari Wustensalz Fein 0.1-0.7 mm
<b>Nederlands</b>	Kalahari Woestijnzout Fijn 0.1-0.7 mm
<b>Latin</b>	Sal Desertum
<b>Country of Origin</b>	South-Africa
<b>Article Number / Artikelnummer</b>	30114
<b>Issue date / Ausgabedatum</b>	01-11-2018
<b>Reference Code / Referenznummer</b>	12202019
<b>Control Body Number</b>	

**Sensory properties:**

Look:	white
Taste:	salty
Shape:	feast

**Description:**

The Biova Kalahari desert salt is an extraordinary product. It is extracted from a natural salt lake in the Kalahari Desert in southern Africa, dried in the sun and then packaged. The area has always been uninhabited and has not been used for industrial purposes.

Thus Biova Kalahari Desert Salt is a gourmet salt completely free of any negative environmental influences. The coarse-grained salt is the original state of the salt; it is ground into medium-grained and fine salt with the aid of a stainless steel mill if necessary. No other artificial or other substances are added.

- Sun dried
- Won by hand
- Pure natural salt without additives
- Over 280 million years old
- Contains many minerals and trace elements

Despite its good quality, this salt is available at a reasonable price. Top chefs swear by this naturally pure desert salt.

**Composition of the salt:**

<b>Chemical result:</b>	<b>measured value</b>	<b>entity</b>
sodium chloride	93,7	g/100g
sulphate	4,0	g/100g
sulphur	13400	mg/kg
chloride	56,8	g/100g
calcium	0,030	g/100g
magnesium	0,0078	g/100g
potassium	0,0056	g/100g
sodium	37	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 products 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
ErdnÖsse und Erdnusserzeugnisse	Peaanut and product thereof		x
Soja und Sojaerzeugnisse	Soy and produkt thereof		x
Milch und Milcherzeugnisse	Milk and produkts thereof		x
SchalenfrÖchte ( 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 take great care to ensure that only the pure products enter the packaging. However, cross-contamination of allergens cannot be completely ruled out. This concerns substances such as sesame, celery, lupines, nuts, peanuts, gluten-containing cereals and soya.

**Legal provisions:**

At the time of delivery, this product complies with the applicable food 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 law changes the contained references take place without assurance, guarantee or warranty.

The goods have not been manufactured directly or indirectly using genetically modified organisms / auxiliary materials with the aid of genetic engineering processes. This product is therefore not subject to the labelling obligation according to Regulation (EC) 1829/2003 and (EC) 1830/2003.

Neither irradiated raw materials nor the product itself was subjected to an irradiation process.

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

Lagerung: KOHl, trocken und lichtgeschOtzt lagern  
Feuchtigkeitsgehalt: ca. 0,2 %  
Verwendung: Speisesalz

**Sensorische Eigenschaften:**

Aussehen: WeiB  
Geschmack: Salzig  
Form: Fest

**Beschreibung:**

Das Biova Kalahari WOstensalz ist ein auBergewohnliches Produkt. Es wird in der Kalahari WOste im sOdlichen Afrika aus einem natOrlichen Salzsee gewonnen, in der Sonne getrocknet und danach verpackt. Das Gebiet war immer unbesiedelt und ist nicht industriell genutzt worden.

Somit ist das Biova Kalahari WOstensalz ein Gourmet Salz völlig frei von irgendwelchen negativen UmwelteinflOssen. Das grobkornige Salz ist der Originalzustand des Salzes; es wird bei Bedarf mit Hilfe einer EdelstahlmOhle zu mittelgrobem und feinem Salz gemahlen. Es werden keine weiteren kOnstlichen oder sonstigen Stoffe zugefOgt.

- Sonnengetrocknet
- Per Hand gewonnen
- Reines Natursalz ohne Zusatze
- Ober 280 Mio. Jahre alt
- Enthalt viele Mineralien und Spurenelemente

Dieses Salz ist trotz der guten Qualitat zu einem vernOnftigen Preis erhaltlich. Spitzenkoche schworen auf dieses naturreine WOstensalz.

**Zusammensetzung:**

<b>Chemischer Befund:</b>	<b>Messwert</b>	<b>Einheit</b>
Natriumchlorid	93,7	g/100g
Sulfat	4,0	g/100g
Schwefel	13400	mg/kg
Chlorid	56,8	g/100g
Calcium	0,030	g/100g
Magnesium	0,0078	g/100g
Kalium	0,0056	g/100g
Natrium	37	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, Schalenfrüchte, 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.

