

Salzmischer

Patrick Zeiffer & Jochen Haas GbR
Steubenstr. 10
76185 Karlsruhe
Tel.: 0721 - 48389426
Fax: 0911 - 30844 - 48389
Mobil:
Email: info@salz-mischer.de
WWW: <http://www.salz-mischer.de>



Herzlich willkommen in der Welt des Fleur de Sel

Wir bieten Ihnen gänzlich naturbelassenes und traditionell handgeerntetes Fleur de Sel aus Guerände (Bretagne /Frankreich) sowie erlesene Salzkreationen an.

Sie werden den Unterschied unseres Fleur de Sel schmecken!

Charakteristisch für dieses Salz sind die einzigartige und kontrollierte Qualität, sein ausgesprochen feiner und milder Geschmack, sowie die außergewöhnlich schonende und sorgfältige Handarbeit mit der das Fleur de Sel geerntet wird. Nicht ohne Grund ist Fleur de Sel in der ganzen Welt bekannt.

Bei uns finden Sie das Besondere: Fleur de Sel!

Als Liebhaber der feinen Küche wissen wir, wie sehr die Qualität für das eigene Wohlergehen von Bedeutung ist. Deswegen haben wir den Anspruch an uns und unsere Produkte, Ihnen nur die hochwertigsten Rohstoffe anzubieten.

Lassen Sie sich von unserem Fleur de Sel überraschen!

Neben dem reinen Fleur de Sel finden Sie bei uns auch eine Vielzahl an klassischen sowie außergewöhnlich komponierten Salzmischungen, in denen viel Kreativität, Experimentierfreude und Leidenschaft stecken.

Info: Alle unsere Fleur de Sel Produkte sind selbstverständlich frei von Geschmacksverstärkern, Konservierungs- und unnatürlichen Farbstoffen.

Wir freuen uns, dass es Sie interessiert, wer hinter den Salzmischern steckt.

Wer sind Wir?

Wir, Patrick Zeiffer und Jochen Haas, sind alte Freunde, deren Wege sich in Karlsruhe kreuzten und wo auch der Grundstein unserer gemeinsamen kulinarischen Reise gelegt wurde. Beide sind wir begeisterte Köche und Feinschmecker, die in der Küche keine Zeit und Mühen scheuen.

Wie sind wir auf die Idee gekommen Fleur de Sel zu vertreiben?

Auf unserer Suche nach neuen kulinarischen Geschmackserlebnissen kamen wir auf die Idee, Fleur de Sel mit den verschiedensten Gewürzen, Kräutern, Früchten uvm. zu mischen. Der Zusammenklang von reinem Fleur de Sel und ausgewählten Zutaten eröffnete uns neue Dimensionen des Geschmacks.

Das war die Geburtsstunde der Salzmischer und motivierte uns auch andere daran teilhaben zu lassen.

Warum Fleur de Sel aus Guérande?

Dieses traditionell geerntete Salz von der Atlantiküste Frankreichs besticht durch seine natürliche Beschaffenheit und seinen reinen Geschmack. Zusammenfassend also das perfekte Salz für unser Vorhaben.