



ANKERKRAUT

GESCHMACKSMANUFAKTUR

•HAMBURG•



Hanseatensalz

KATEGORIEN

Kochen

Grillen

Alle Gewürze

Salz

Als eines der drei Mitglieder der hanseatischen Gemeinschaft (Hamburg, Bremen und Lübeck) möchten wir, als Hamburger Unternehmen, natürlich auch die Traditionen pflegen und haben aus unserem [Gewürzsalz](#) eine hanseatische Version entwickelt. Unser Hanseatensalz ist eine Hommage an den Norden, denn die Farben der Hanse waren und sind es auch bis heute noch weiß-rot. Dies spiegelt sich auch in unserem Gewürz wider. Das weiße Meersalz, vermengt mit rotem Paprikapulver - dazu einige weitere geschmacksgebende und abrundende Zutaten. Unser Hanseatensalz ist aber nicht nur für "die Oberschicht Hamburgs", sondern für jeden, der gerne herzhaft kocht und nachwürzt. Das Ankerkraut Hanseatensalz passt sehr gut zu allen herzhaften Speisen und ist zum Kochen oder zum Nachwürzen geeignet.



MIT SENF



MIT SELLERIE



OHNE
GESCHMACKSVERSTÄRKER



OHNE ZUSATZSTOFFE

ZUTATEN

Meersalz, Paprika edelsüß, Zwiebel, Roh-Rohrzucker, Knoblauch, schwarzer Pfeffer, **Senfmehl**, Sellerie, Cumin

NÄHRWERTE JE 100G

Energie:	386 kJ/92 kcal
Fett:	1,8 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0,3 g
Kohlenhydrate:	13 g
davon Zucker:	11 g
Eiweiß:	3,4 g
Salz:	69,8 g

VERZEHREMPFEHLUNG

Je nach Bedarf würzen.