Koch-Innovation aus dem Salzkammergut –   
Salz-Drops würzen Nudelwasser

**Ebensee, April 2023.** In Österreich rollen ab Mitte April die Salzdrops in die Kochtöpfe: Mit dem neuen BAD ISCHLER Nudelsalz ist jede Pasta perfekt gesalzen. Die Salz-Drops werden ins kalte Wasser gegeben, beim Erhitzen lösen sie sich langsam auf. Ein Drop liefert die ideale Menge Salz für 300 Gramm Nudeln in eineinhalb Liter Wasser. Das Ergebnis: Die Nudeln schmecken immer hervorragend! Denn was viele Köchinnen und Köche nicht wissen: Zurückhaltung ist beim Würzen des Nudelwassers fehl am Platz, erst genug Salz bringt den Geschmack einer guten Pasta zur Geltung. Die Nudeln nehmen die exakt richtige Menge auf, das übrige Salz bleibt im Kochwasser.  
  
Salinen Austria-CEO Peter Untersperger: „Es ist unglaublich, wie vielfältig die Anwendungsgebiete von Salz sind. Das BAD ISCHLER-Team arbeitet mit Hochdruck daran, unseren Konsumentinnen und Konsumenten immer wieder neue Lösungen zu bieten, die das Kochen einfacher machen. Das neue Nudelsalz ist das beste Beispiel dafür. Wir sind weltweit die Ersten, die Nudelsalz-Drops auf den Markt bringen. Innovation – made im Salzkammergut.“   
  
Für alle Pasta-Fans, für alle, die gern für Gäste kochen oder für die es in der Küche schnell gehen muss, sind die Vorteile groß: Kein Experimentieren, kein Verstreuen mehr – mit den festen Salz-Drops erwischt jeder die richtige Menge Salz. Und erspart sich das Hantieren mit Salzstreuern oder das Abmessen mit Löffeln, die über dem dampfenden Topf auch noch verkleben können.   
Die Nudelsalz-Drops werden aus reinem BAD ISCHLER Salz gepresst – feinstes Salz aus Österreichs Alpen, völlig rein, ohne Zusatzstoffe und garantiert ohne Mikroplastik. Auch bei der Verpackung wird auf Nachhaltigkeit geachtet: Derzeit gibt es die Drops im hochwertigen Glas, das sich im Regal neben Essig und Öl gut macht. Das Gefäß kann danach fürs Einlegen von Obst und Gemüsen, fürs Fermentieren oder für Marmelade verwendet oder recycelt werden. An einer umweltfreundlichen Nachfüllpackung wird schon gearbeitet.

BAD ISCHLER Nudelsalz ist bei Interspar, Spar Gourmet, Maximarkt, in den Salzwelten-Shops sowie im Webshop [www.badischler.at/shop](http://www.badischler.at/shop) erhältlich. Buon appetito!  
  
*Fotos: Lex Karelly (honorarfreie Verwendung im Zuge der redaktionellen Berichterstattung)*

Pressetext und Fotos zum Download auf badischler.at/presse

**Pressekontakt:**Salinen Austria AG  
Dr. Katharina Steiner  
[katharina.steiner@salinen.com](mailto:katharina.steiner@salinen.com)   
0676 8781 3331