**Mit einer Prise Glück ins neue Jahr:**

Handgeschöpftes Gourmetsalz aus Österreich

**Hallein/Salzburg, Dezember 2020.** Für BAD ISCHLER Salzzart wird die alte Handwerkskunst des Salzsiedens modern interpretiert. In großen Sudpfannen entstehen in der Salz-Manufaktur bei Salzburg naturbelassene, hauchzarte Salzflocken: das edle Fleur de Sel der österreichischen Alpen.  
Bisher sind Salzblumen aus den Salzgärten des Mittelmeers bekannt, wo Sonne und Wind ihr Entstehen in nur wenigen Wochen ermöglichen. Es liegt an der Kunst des Pfannmeisters, in der Salz-Manufaktur die Energie der Sonne und die besondere Prise Wind nachzuempfinden und zu perfektionieren. Durch Handwerk, Fingerspitzengefühl und perfektem Timing gelingt es, an der Oberfläche der warmen Sole ganz feine Salzkristalle entstehen zu lassen – so zart wie Schneeflocken. Sie werden behutsam per Hand abgeschöpft, getrocknet und hochwertig verpackt.  
Die knusprig-schmelzende Textur von BAD ISCHLER Salzzart und der besonders milde Geschmack sorgen für ein einzigartiges Geschmackserlebnis, das jedes Gericht zu etwas ganz Besonderem macht. Die zarten Salzflocken vollenden nicht nur Steaks, Grillgemüse und Carpaccio, auch Süßspeisen werden durch das Zusammenspiel von salzig und süß zu wahren Gaumenfreuden.   
BAD ISCHLER Salzzart ist exklusiv online auf badischler.at erhältlich.

***Salz bringt Glück*** *Nicht nur beim Essen macht BAD ISCHLER Salzzart glücklich. Salz gilt seit jeher als Glücksbringer, der Menschen und Tiere schützt. Rund um Haus und Stall gestreut, sollte es die Bewohner vor bösen Geistern behüten. Bis heute wird Salz gerne als Mitbringsel verschenkt, um Glück und positive Energie ins Heim zu tragen.*

Viel Spaß beim Ausprobieren von BAD ISCHLER Salzzart und Genießen der Salzzart-Pralinen der Konditorei Zauner!

Pressetext und Fotos zum Download auf badischler.at/presse

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