

Gewinnung des TMO Salz

Natürlich genießbares Totes Meer Salz

Produktionsprozesse und Produktionsbedingungen

100% echtes natürliches Kochsalz wird durch die Verdunstung des Wassers vom Toten Meer gewonnen. Die Kristallisation von Salz in den Teichen, geschieht ohne jegliche Einmischung der Industrie, ohne die Verwendung von chemischen oder künstlichen Materialien, ohne Zusätze und ohne chemische Reinigungsmittel. Das natürliche rohe Salz vom Toten Meer wird gewaschen, getrocknet, überprüft und am selben Tag in die Tüten, Pakete und Mühlen, nach Kundenwunsch verpackt.

Die besonderen Produktionsbedingungen gibt es ausschließlich im Zusammenhang mit der natürlichen Salzgewinnung vom Toten Meer Salz:

- Das Tote Meer enthält 32-34% Salzanteil im Vergleich zu 3-4% in den übrigen Meeren und Ozeane.
- Das TOTE MEER enthält eine Vielzahl an natürlichen Mineralien, in hohen Konzentrationen, gespeist durch unterirdische Mineralquellen/Thermen.
- Das Tote Meer liegt 417 Meter unter dem Meeresspiegel, diese einzigartigen klimatischen Bedingungen schaffen die potenziell natürlichen Vorteile des Salzes:
 1. Extreme Hitze - 30 bis 45 Grad Celsius fast das ganze Jahr lang
 2. Relative niedrige Luftfeuchtigkeit 30% bis 45%
 3. Außerordentliche Luft Bedingungen aufgrund des weltweit höchsten barometrischen Drucks und der höchsten Sauerstoff-Konzentration
 - in diesen niedrigen Höhen von mehr als 400 Meter unter dem Meeresspiegel.
 4. Die Luft ist praktisch unverschmutzt und frei von Allergenen.
 5. Das Meerwasser ist sauber und es gibt keine Wasserverschmutzung.
 6. Die einmaligen Sonnenstrahlen infolge der größeren optische Weglänge in den tiefsten Punkt der Erde.
 7. Minimaler Niederschlag von 0.1-0.3 Zoll in 3-4 Monaten im Jahr.