

Rezeptideen

Salz ist nicht gleich Salz: TMO-Speisesalz beispielsweise enthält keineswegs nur Natriumchlorid, sondern eine Menge lebenswichtiger Mineralien und Spurenelemente. Kein Wunder, dass TMO-Speisesalz auch besser schmeckt. Dieses edle TMO-Speisesalz ist längst nicht so „salzig“ wie übliches Salz. Das liegt daran, dass es eben nicht nur reines Natriumchlorid, sondern auch andere Mineralien enthält. Feinschmecker in aller Welt schätzen Salz vom Toten Meer, aufgrund seines milden Geschmacks. Mineralien wie Kalium, Calcium und Magnesium und ein relativ geringer Natriumgehalt sorgen für einen runden Geschmack. Die im Meersalz enthaltenen Bitterstoffe verstärken den Eigengeschmack von Gebäcken und Speisen.

Es wird hauptsächlich zum Würzen von Speisen während oder nach dem Kochen verwendet. Besonders nach dem Kochvorgang bleiben die einzigartigen Aromen erhalten.

Wir haben Ihnen ein paar Kochrezepte zum Nachkochen oder als Anregung zusammengestellt.