



aromatiker.ch  
Werner H. Zwicker  
Dorfstrasse 18  
6443 Morschach  
chuchi@aromatiker.ch



## Rauchsalzsalz

Das Rauchsalz ist ein reines Salz zum verfeinern.  
Es soll das Produkt unterstützen und nicht übertreffen im Geschmack.

Das Rauchsalz ist vielfältig einsetzbar. Ob bei Gemüse, Geflügel, Fischen, Krustentiere, Rind, Kalb, Schwein, Kartoffeln Und so weiter, man kann es praktisch für alles einsetzen.

Da es ein **Finisher-Salz** ist wird es am Schluss eingesetzt!

Dass heisst **man würzt das Produkt am Anfang nur wenig mit Salz.**

Wenn Sie zum Beispiel einen Braten ansetzen, können Sie diesen würzen anbraten und in den Ofen schieben wie Sie es immer machen. Wenn der Braten die Kerntemperatur erreicht hat, aus dem Ofen nehmen. Die Würze ist nun nur an der Aussenseite des Bratens. Den Braten aufschneiden und nun die Schnittfläche mit dem Rauchsalz würzen und gleich servieren. Sie können aber auch den Braten am Anfang nur leicht würzen und nach dem Sie das Stück Fleisch aus dem Ofen nehmen mit dem Rauchsalz nach würzen.

Nach dem Schneiden nochmals wenig die Schnittfläche würzen und der Rauchgeschmack wird das Produkt entzücken.

Das gleiche können Sie mit Fischfilet und so weiter auch machen.

Was für ein Salz: Finisher-Salz

**Wichtig** Nach Gebrauch sofort den Deckel schliessen!