



## Grillzeit mit Fleur de Sel

*Grillgut veredeln mit hochwertigem Meersalz von der Ile de Ré*

Naturbelassenes Fleur de Sel ist etwas ganz Besonderes. Mit ihrer Fleur de Sel Kampagne lenken Frank Scharnowski und Nils Neumann die Aufmerksamkeit auf diese hochwertige Alternative zu gewöhnlichem Steinsalz. Das angebotene Meersalz stammt ausschließlich von der Ile de Ré in Frankreich, die umfassend als Naturschutzgebiet gekennzeichnet ist. Dort werden die Salzblumen nach wie vor traditionell in einem aufwendigen Prozess mit der Hand geerntet.

Fleur de Sel als Geschmackserlebnis

Das hochwertige französische Meersalz von der Ile de Ré gilt als eines der besten in Frankreich. Es zeichnet sich durch einen besonders milden und aromatischen Geschmack aus. Das liegt nicht zuletzt an den optimalen, klimatischen Bedingungen des Naturschutzgebiets. Ein außergewöhnlich sonniges Klima und eine preisgekrönte Wasserqualität schaffen die optimalen Voraussetzungen für ein hochwertiges Produkt. Vor einigen Jahren wurde Fleur de Sel noch überwiegend in der Haute Cuisine eingesetzt. Dies hat sich heute geändert. Die Konsistenz und eine natürliche Geschmacksvielfalt machen die Salzblumen zu einer faszinierenden Alternative zu Steinsalz für Jedermann.

Verfeinerung von Steaks, Fisch und Gemüse

Fleur de Sel ist in der gehobenen und der "Alltags-Küche" gleichermaßen vielseitig zur Veredelung von Speisen einsetzbar. Steaks, Filets und Fisch aller Art lassen sich durch das milde schmackhafte und knusprige Salz ebenso verfeinern wie mariniertes Gemüse oder Salate. Durch die Kampagne, die auf dem von Prof. Günter Faltin entwickelten Kampagnenprinzip beruht, wird dieses hochwertige Produkt auch für Normalverbraucher interessant. Preisvorteile, die durch einen preisgünstigen Einkauf in größeren Mengen direkt beim Hersteller erzielt werden, werden an den Endverbraucher weitergegeben. So entstehen enorme Preisvorteile im Vergleich zum Einkauf im Feinkosthandel.

Weitere Informationen zum Herstellungsprozess sowie der Anbauregion finden sich auf [www.fleur-de-sel-kampagne.de](http://www.fleur-de-sel-kampagne.de).

## Pressekontakt

Fleur de Sel Kampagne Feine Waren GbR ? Frank Scharnowski & Nils Neumann

Herr Nils Neumann  
Jordanstr. 5  
30173 Hannover

[fleur-de-sel-kampagne.de](http://fleur-de-sel-kampagne.de)  
[info@fleur-de-sel-kampagne.de](mailto:info@fleur-de-sel-kampagne.de)

## Firmenkontakt

Fleur de Sel Kampagne Feine Waren GbR - Frank Scharnowski & Nils Neumann

Herr Nils Neumann  
Jordanstr. 5  
30173 Hannover

[fleur-de-sel-kampagne.de](http://fleur-de-sel-kampagne.de)  
[info@fleur-de-sel-kampagne.de](mailto:info@fleur-de-sel-kampagne.de)

Weitere Informationen und persönliche Beratung erhalten Interessenten bei der Frank Scharnowski & Nils Neumann Feine Waren GbR, Hannover, Telefon: +49 (0)511/16580015, <http://www.fleur-de-sel-kampagne.de>.

Die Fleur de Sel Kampagne bietet die Möglichkeit, das hochwertige Meersalz zu einem fairen Preis-Leistungs-Verhältnis kaufen zu können. Basierend auf der Kampagnenidee von Prof. Günter Faltin bietet die Frank Scharnowski & Nils Neumann Feine Waren GbR seit 2010 Fleur de Sel von der französischen Ile de Ré über einen eigenen Onlineshop an. Das hochwertige Salz ist aufgrund seines milden und feinwürzigen Geschmacks auch bei Spitzenköchen beliebt und eignet sich ebenso als Werbegeschenk oder als Präsent für besondere Anlässe wie Geburtstag oder Hochzeit.