



“Lebensgenuss pur  
mit ReinNatur.,

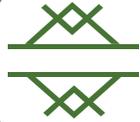


**ReinNatur**

Gewürzsalze &  
Salzspezialitäten



“Lebensgenuss pur  
mit ReinNatur.,



## ReinNatur

Entdecke die wunderbare Welt an Vielfalt und Lebensgenuss PUR mit ReinNatur! Schmecke die Liebe zur Kulinarik und die Besonderheit unserer 100 % Natursalze.

Eine Weltreise für deine Geschmacksknospen! Von heimischen Kräutern wie Petersilie geht's zum Kardamon aus Sri Lanka oder zum karibischen Piment. Du triffst auf Pyramidensalz oder Hawaiisalz. Erlebe den Duft von Kurkuma und Ingwer. Sinnlichkeit und Begeisterung – bringe deine Gerichte, wie Nudeln, Reis, Saucen, Fleisch, Fisch zur geschmacklichen Vollendung.

- Beste Qualität
- 100% Natur
- ohne künstliche Zusatzstoffe
- ohne chemische Rieselhilfe
- ohne künstliche Geschmacksverstärker

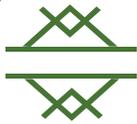


---

## Über uns

Im Jänner 2020 wurde die Uridee zu ReinNatur geboren. Ingrid – zuständig für das Marketing der Salzhandel GmbH – kam mit der Idee eine Gewürzsatz- und Spezialsatzlinie zu entwickeln – auf Gerhard – Geschäftsführer der Salzhandel GmbH zu. Mit großer Begeisterung und Freude wurde die Idee weiterverfolgt und im Sommer 2020 wieder intensiver aufgenommen.

Es galt einen geeigneten Markennamen zu finden – ReinNatur wurde ins Leben gerufen. Damit wurde auch ein neues Kapitel der Salzhandel GmbH aufgeschlagen. Die Firma beschäftigt sich seit mehr als 70 Jahren mit Salz – als Salzhändler mit umfangreicher Salzexpertise. Dieses umfangreiche Know-How fließt in die ReinNatur ein – Tradition und Bodenständigkeit fließt in neue kreative, naturbelassene Produkte.



Ingrid mit langjährigem beruflichen Hintergrund in der Fotografie und einer Ausbildung im Medien und Grafik-Design bringt bei ReinNatur Produktentwicklungsideen, die gesamte kreative, gestalterische Umsetzung im Werbeauftritt und viele kreative Ideen ein. Gerhard all seine Erfahrungen aus der Salzwelt, als Geschäftsführer der Salzhandel GmbH mit langjähriger Berufserfahrung.

Die Liebe zueinander, zur Natur, Naturprodukten, dem Einfachen und Bodenständigen, die Liebe zum Reisen, anderer Länder und Kulturen verbindet Ingrid und Gerhard. ReinNatur als Herzensprojekt entstand. Kreativität und Leidenschaft, die Freude am Entwickeln begleiten uns bei der ReinNatur jeden Tag. Die ReinNatur-Linie steht für Qualität vor Quantität, höchste Qualitätsansprüche, Nachhaltigkeit, für Naturprodukte, für kleine Einheiten, Manufaktur, Kooperation mit Sozialeinrichtungen, für Sinn und Sinnlichkeit, für Regionalität und Internationalität, für Weltoffenheit. ReinNatur – von Passion und Liebe getragen.



# ReinNatur Philosophie

## Leidenschaft

Salz und Gewürze sind unser Leben und unsere Leidenschaft. Unsere langjährige Erfahrung nutzen wir, um Zutaten in höchster Qualität auszuwählen. Tradition trifft auf exotische Gewürze und Salz-Spezialitäten aus aller Welt. Daraus entstehen neue, kreative und spannende Würz-Mischungen, die Fleisch, Fisch und Gemüse den perfekten Pfiff geben. Damit wird der Genuss auf eine höhere Ebene gehoben.

## Transparenz

In unserem Betrieb übernehmen wir Verantwortung für unsere Umwelt und unsere Mitmenschen und wir arbeiten nur mit Lieferanten zusammen, die ebenfalls nach diesen Werten handeln. Umweltschutz und Nachhaltigkeit sowie soziale Verantwortung, höchste Ansprüche an Qualität und kreative Produktentwicklungen sind die Eckpfeiler unserer Philosophie.

## Qualität

In unsere Produkte kommen nur Zutaten von höchster Qualität. Geschmacksverstärker, künstliche Farbstoffe und Aromen haben in unseren Würzmischungen nichts verloren. Unsere Lieferanten sind Partner, die wir persönlich gut kennen. Und die ebenso wie wir auf Qualität achten, die auf Nachhaltigkeit Wert legen und soziale Verantwortung leben. Wir legen Wert auf langfristige, vertrauensvolle Zusammenarbeit und eine konstant hohe Qualität der Rohstoffe. Wir produzieren in sorgfältiger Handarbeit – klein aber fein.

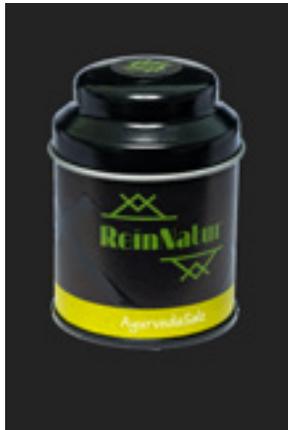
A close-up photograph of several small, dark-colored bowls arranged in a row. Each bowl contains a different type of ground spice, creating a vibrant display of colors. From left to right, the visible colors are bright red, bright yellow, and bright green. The bowls are set against a dark, textured background, and the lighting is warm, highlighting the fine texture of the spices. The text 'Vielfalt schmecken und genießen.....' is overlaid in the bottom right corner of the image.

Vielfalt schmecken  
und genießen.....

---

# Gewürzsalz Produkte

Jedes unserer Gewürzsalze basiert auf selbst kreierten Rezepturen. In jeder Neuentwicklung steckt viel Entwicklungszeit, schöpferische Kraft und ganz viel Liebe. Bei der Entwicklung unserer Gewürzsalze greifen wir auf ein mehrere hundert Spezi­alsalze umfassendes Sortiment zurück. Wir vereinen die wunderbaren Welten von Salz & Gewürzen zu einzigartigen Gewürzsalzen.



Nr. 3011  
AyurvedaSalt



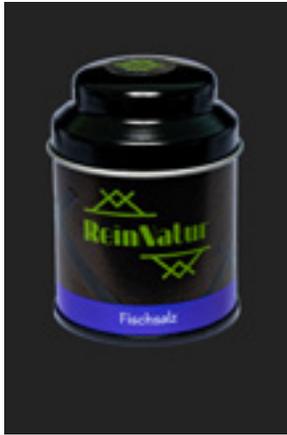
Nr. 3001  
TomatenSalt



Nr. 3007  
BlütenSalt



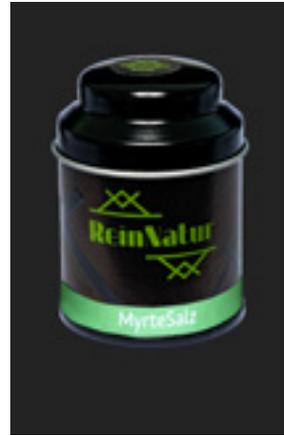
Nr. 3005  
Hot Grill



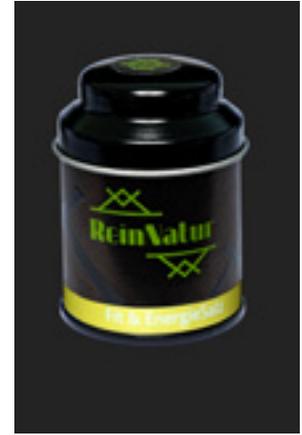
Nr. 3009  
Fischsalz



Nr. 3008  
ChiliSalz



Nr. 3019  
MyrteSalz



Nr. 3017  
Fit & EnergieSalz



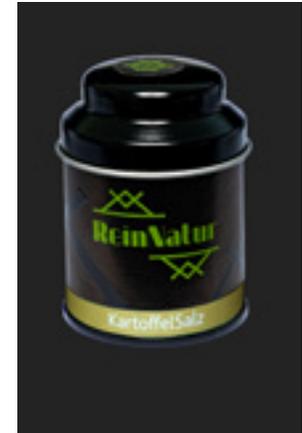
Nr. 3018  
Wildsalz



Nr. 3010  
HendlSalz



Nr. 3015  
SalatSalz



Nr. 3016  
KartoffelSalz

---

# Spezialsalz Produkte

Die Grundzutat jeder unserer Würz-Mischungen ist Salz. Doch Salz ist nicht gleich Salz. Je nach Art der Gewinnung kristallisiert es zu unterschiedlichen Strukturen aus, die wir beim Essen als unterschiedlichen „Biss“ erleben und deren Geschmack sich im Mund ganz unterschiedlich entfaltet. Außerdem enthalten verschiedene Salze neben der Grundsubstanz Natriumchlorid noch andere wichtige Mineralien und Spurenelemente.



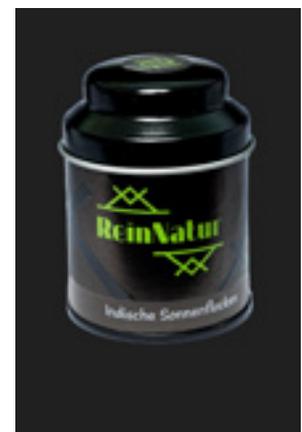
Nr. 2009  
Afrikanisches  
PerlenSalz



Nr. 2013  
Baby  
PyramidenSalz



Nr. 2002  
BlauSalz  
Persien



Nr. 2005  
Indische  
Sonnenflocken



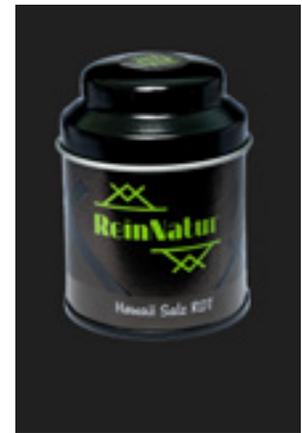
Nr. 2004  
Rosa Ursalz



Nr. 2007  
Kala Namak



Nr. 2006  
Inka  
SonnenSalz



Nr. 2011  
HawaiiSalz  
Rot



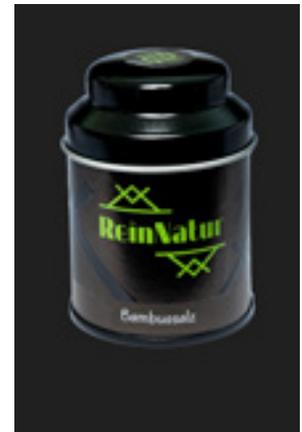
Nr. 2003  
HawaiiSalz  
Grün



Nr. 2010  
HawaiiStyle  
Black



Nr. 2008  
HalitSalz



Nr. 2001  
BambusSalz



Nr. 2012  
PyramidenSalz



Nr. 2014  
Rosa PyramidenSalz





## 3er Set Kisterl

Entdecke die wunderbare Welt der ReinNatur Gewürzsalze, Kräutersalze und Speziälsalze in einem 3er Set Kisterl. Bring Sinnlichkeit und Begeisterung in deine Küche! Hochwertig, naturbelassen und zu 100 % vegan! Finde eine Vielfalt an hochwertigen Salz-Produkten und bestelle einfach und bequem online!

**unter: [www.reinnatur.com](http://www.reinnatur.com)**



## Hausmannskost

Einfach und wirklich GUT! Unser ReinNatur-Hausmannskostkisterl – ReinNatur Hendlsalz Hand in Hand mit Kartoffelsalz und Salatsalz – die ideale 3er Kombi für jeden bodenständigen Haushalt. Lebensgenuss pur auf traditionelle Art. ReinNatur Hausmannskostkisterl mit den perfekten Gewürzmischungen – für die ganze Familie.



## Herbstzeit

Das perfekte Gewürzset für Liebhaber der Herbstküche! Herbstzeit ist Wildzeit. Mit ReinNatur Wildsalz wird jedes Wildgericht so richtig veredelt. Unser ReinNatur Hendlsalz und Kartoffelsalz darf im Herbstzeit-Set nicht fehlen. Lasst es euch schmecken – mit hochwertigem Qualitätssalz in unserem ReinNatur Herbstzeitkisterl.



## Sommerzeit

Lebensgenuss pur – mit ReinNatur – zu jeder Jahreszeit. Für die Sommerzeit findest Du in unserem Sommerzeitkisterl von allem etwas. Hot Grill als Allrounder für jede Grillerei, Blütensalz mit seinen wunderbaren Aromen eine vielfältig einsetzbare Kreation und das frische ReinNatur Salatsalz, welches jeden Salat auf das höchste Genusslevel hebt.



## Grillparty

Unsere Grill-Kollektion macht jede Grillparty zum Fest. Hot Grill und Chilisalz für alle, die es gerne scharf mögen und dazu das Pyramidensalz, bekannt für seinen milden Geschmack zum Verfeinern. Grillgenuss pur – mit ReinNatur.



## Fit & Gsund

Ein absolut außergewöhnliches Ensemble an Gewürzsalzen findest Du im Fit&Gesundkisterl. Myrtesalz – unbeschreiblich frisch im Geschmack, ideal für Fisch- und Pastagerichte. Ayurvedasalz – speziell auch für die Indische Küche und unser neu entwickeltes Fit & Energiesalz. Mit diesen Schöpfungen tut sich eine Welt voller wunderbarer Aromen und ein Genuss für alle Sinne auf. Jede Mischung wie immer bei ReinNatur auf Basis unbehandelter und natürlicher Salze.



## Fischliebhaberei

ReinNatur Fischliebhaberkisterl – das 3er „Fisch-Set“ für alle, die nach etwas Außergewöhnlichen suchen. Unser ReinNatur Fischsalz bringt Frische in die Fischküche. Thunfisch mit 4-Pfeffersalz – Augen zu und genießen. Schon probiert ? Fischgerichte und Meeresfrüchte mit Myrtesalz – ein mediterraner Hochgenuss. Unser Fischliebhaberkisterl – die ideale Kollektion für alle Fischliebhaber.



## Blütensalz

Das Auge isst mit. Und die Nase. Deshalb haben wir eine besonders farbenfrohe und duftende Mischung kreiert. Ringelblume, Holunderblüten und Kornblume setzen bunte Akzente. Fürs Geschmacks-Erleben sorgen Bärlauch, Knoblauch und klassische Gartenkräuter. Ideal für Gemüse, Kartoffel, Salat und Aufstriche.



## Tomatensalz

Keep it simple. Steinsalz, Basilikum und Pfeffer machen dieses Gewürzsatz ideal zum Veredeln von Topfen und Käse. Außerdem zu einem Hochgenuss zu Tomaten & Mozzarella sowie zu Bruschetta.



## Wildsalz

Echt WILD! Der feine Duft von Nelken und Zimt steigt in die Nase. Dazu mischen sich Kräuter aus der traditionellen Wild-Küche wie Rosmarin, Wacholder und Lorbeer. Abgerundet haben wir die Würzmischung mit Piment und Chili. Und die Basis ist unser Steinsalz aus den heimischen Bergen. Guten Appetit!



## Fischsalz

Hebt Fische und Meeresfrüchte aufs höchste Genuss-Level! Unbehandeltes Steinsalz für einen natürlichen Geschmack. Eine Prise Pfeffer für leichte Schärfe. Der Kicker sind die Zitronen- und Orangenschalen, die eine angenehme Frische entfalten. Abgerundet wird die Mischung mit klassischen Fischgewürzen von Dill bis Petersilie.



## Ayurvedasalz

Koriander, Ingwer, Curcuma, Kardamom und Zimt entfalten orientalische und indische Aromen, Lemongras sorgt für den Frische-Kick. Dieses Gewürzsalz schenkt Suppen, Saucen, Reis- und Gemüsegerichten eine exotische Note. Ideal auch für Salate, Rührei, Rohkost und Fleischgerichte.

## Chilisalz

Der Name ist Programm. Unbehandeltes Meersalz trifft auf drei Sorten Chili. Das Ergebnis ist ein Gewürzsalz für alle, die es gerne scharf haben. Geeignet für Fleisch, Dressings, Soßen und Suppen.



## Hot Grill

Grundlage dieser heißen Mischung sind Meersalz und Pfeffer. Drei Sorten Chili verleihen eine angenehme Schärfe, Muskatnuss und Kurkuma sorgen für eine Prise Exotik. Ideal für Grillfleisch und Gemüse, aber auch für Marinaden und Saucen.

## 4 Pfeffersalz

Eine wunderbare Salz/ Pfeffermischung! Hochwertiges Steinsalz, gemischt mit Rotem, Schwarzen, Grünen und Weißen Pfeffer. Und für den extra-Frischekick mischen wir noch den Bengalischen – Langpfeffer dazu. Das Ergebnis ist eine Würze, die zu allen Fleisch- und Fischarten passt, aber auch zu Reis, Kartoffeln und Gemüse. Darf in keiner Küche fehlen!



## Myrthesalz

Eine mediterrane Würzmischung aus Meersalz und getrockneten, geriebenen Blättern der Myrthe. Ideales Gewürzsalz für Eintöpfe, Geflügel, Reis und Nudeln.



## Hendlsalz

DIE perfekte Würzmischung für Huhn und anderes Geflügel. Paprika, Curry und Knoblauch ist ebenso drinnen wie Majoran, Thymian und Rosmarin. Und als Basis verwenden wir gutes alte Steinsalz. Brathähnchen mit Reinnatur Hendlsalz – da duftet es herrlich in der Küche!



## Salatsalz

Es geht quer durch Omas Kräutergarten: vom Schnittlauch bis zum Basilikum, vom Dill bis zum Thymian und von der Petersilie bis zur Pimpinelle. Und als Basis verwenden wir knackiges Pyramidensalz. Unser Salatsalz ist die ideale Würze für – na klar – alle Salate. Die ideal Kräutersalz-Mischung für Dressings, aber auch für Butterbrote, gekochte Kartoffeln und vieles mehr.



## Bambussalz

Bei unserem Reinnatur Bambussalz handelt es sich um ein in Bambusrohren gebranntes Meersalz. Koreanische, buddhistische Mönche haben auf diese Art traditionell Meersalz behandelt, es als rituelles Heilsalz verwendet und damit ihre kargen Speisen gewürzt. Es eignet sich besonders gut zum Salzen von rohem Gemüse.



## Fit&Energie

Holen Sie sich Ihre Energie mit dieser wunderbaren Gewürzmischung! Eine Weltreise für die Geschmacksknospen. Vom karibischen Piment geht's zum Kardamom aus Sri Lanka. Dazwischen liegen Chili, Kümmel und Cumin. Ein Abstecher führt in den heimischen Kräutergarten zur Petersilie. Und über allem liegt der Duft von Kurkuma und Ingwer. Ein Highlight zu Nudeln, Fisch, Fleisch und Geflügel, zu Reis und Saucen. Ideal auch zur Herstellung einer exotischen Kräuterbutter. Natürlich vegan.



## Chilisalz

Der Name ist Programm. Unbehandeltes Meersalz trifft auf drei Sorten Chili. Das Ergebnis ist ein Gewürzsalz für alle, die es gerne scharf haben. Geeignet für Fleisch, Dressings, Soßen und Suppen.



## Baby-Pyramidensalz

Das ReinNatur Baby-Pyramidensalz ist ein 100%iges Naturprodukt, von Hand produziert, ohne künstliche und chemische Zusätze wie Rieselhilfen. Als Finishing-Salz ist ReinNatur Pyramidensalz aus keiner Küche wegzudenken, ein bodenständiges und traditionelles Meersalz. Das Baby-Pyramidensalz wird früher geerntet als das größere Pyramidensalz.



## Kartoffelsalz

Diese Würzmischung verwandelt Kartoffeln, Salate und Butterbrote in kulinarische Highlights: Das Pyramidensalz sorgt für einen knackigen Biss und zergeht auf der Zunge. Dazu mischen sich zart duftende Kräuter wie Rosmarin, Thymian und Oregano. Paprika und schwarzer Pfeffer steuern dezente Schärfe bei. Und Kreuzkümmel sorgt für einen Schuss Exotik. Mmmmmhhh .... das perfekte Erdäpfel-Topping!

## Hawaisalz rot

ReinNatur Hawaisalz ist mit seiner roten Farbe schon optisch etwas ganz Besonderes. Unser rotes Hawaii Salz wird an der Pazifik Küste vor der Insel Molokai gewonnen, indem gefiltertes Pazifik-Wasser mittels Sonnenenergie verdunstet wird. Die Salzkristalle werden mit Mineralextrakten vermischt. Das rote Hawaii Salz wird mit Vulkanerde mineralisiert und erhält seine rote Färbung von dem enthaltenen Eisenoxid.

## Rosa Pyramidensalz

Rosa-Pyramidensalz sind feinste rosafarbene Salzflöckchen, mild salzig und mit einer knusprigen Konsistenz. Die rosa Steinsalzflöckchen sind ein perfektes Fingersalz zum Nachsalzen am Tisch. Aber auch für Steaks, Salate, Fisch und Meeresfrüchte sind die Steinsalzflöckchen perfekt geeignet.



## Pyramidensalz

Das ReinNatur Pyramidensalz ist ein 100%iges Naturprodukt, von Hand produziert, ohne künstliche und chemische Zusätze wie Rieselhilfen. Mild im Geschmack und gleichzeitig knusprig ist ReinNatur Pyramidensalz das ideale Fingersalz, welches durch Zerreiben mit den Fingern seine völlige Wirkung entfaltet.



## Ursalz

Das Rosa Ursalz von ReinNatur ist ein natürliches und unbehandeltes Steinsalz ohne künstliche Zusatzstoffe und zeichnet sich durch seine beeindruckende Farbe aus. Dieses rosa Ursalz beinhaltet zahlreiche Mineralstoffe und Spurenelemente und beeindruckt durch seinen milden Geschmack und findet in der Küche und am Tisch zum Würzen und Verfeinern Verwendung.



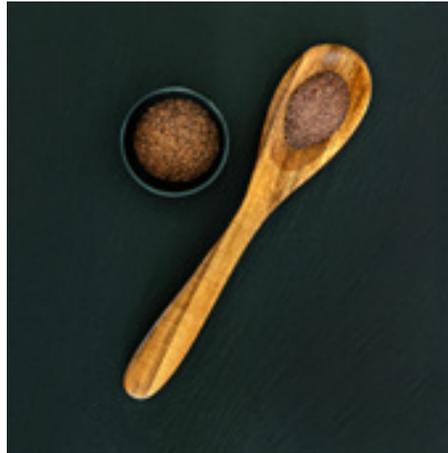
## Inka Sonnensalz

Aus den Hochebenen der peruanischen Anden stammt dieses Sonnensalz. Es wird heute noch auf die gleiche Art gewonnen, wie schon zur Zeit der Inkas. Besonders hervorzuheben ist die große Reinheit der Quelle, von der die Becken gespeist werden. Inka Sonnensalz ist geeignet für klassische Hausmannskost. Dieses Spezi­alsalz ist eine wahre Delikatesse und hat einen besonders hohen Mineralienanteil.



## Persisches Blausalz

Das Persische Blausalz, ein Steinsalz mit intensivem Geschmack, hat eine seltene Farbvarietät, welche das Salz bläulich erscheinen lässt. Das Persische Blausalz findet Anwendung zum Nachwürzen von Meeresfrüchten oder Salaten. Ein großartiges Küchensalz!



## Kala Namak

Das Kala Namak oder Schwarzsatz verleiht den Speisen einen schwefeligen Geschmack. Dieser ist in Indien vor allem bei Obstsalaten, Chutneys, Chaats oder bei dem beliebten Raitas gewünscht. Besonders empfehlenswert ist das Indische Gewürzsatz zu Gemüse und exotischen Früchten, aber auch zu Fisch. Bei Veganern wird das Schwarzsatz vor allem bei Tisch wegen seines eierähnlichen Geschmackes geschätzt.

## Indische Sonnenflocken

Unsere Indischen Sonnenflocken entstammen dem reinen und klaren Meerwasser des indischen Ozeans und werden von Hand geschöpft. Die Indischen Sonnenflocken zeichnen sich durch einen außergewöhnlich milden Geschmack aus und werden gerne als Tischsatz bzw. zum Finishen von diversen Gerichten verwendet. ... und die Sonne leuchtet auf euren Gerichten!



## Halitsatz

Kubisches Halitsatz – der Diamant unter den Salzen. Dieses pakistanische Salz hat einen Natrium-Chlorid Anteil von bis zu 99,8% und ist besonders für Sole-Trinkkuren und Solebäder geeignet. Aber auch als Gewürzsatz für die gehobene Küche.

## Afrikanisches Perlensatz

Aus dem reinsten Tiefenwasser der Antarktis und der Sonne Afrikas entsteht an der Küste Namibias, am Rande der ältesten Wüste der Welt – der Namib – die Namib-Satzperle. Durch ihre harte Struktur eignen sich die größeren Perlen perfekt für die Gewürzmühle als schöne Alternative zum gewöhnlichen groben Meersatz. Das Highlight in Ihrer Küche!



## Hawaiisatz grün

Unser grünes Hawaii Satz wird an der Pazifik Küste vor der Insel Molokai gewonnen. Die Satzkristalle werden mit Mineralextrakten vermischt. Das grüne Hawaii Satz wird mit Bambusblätterextrakt vermengt und bekommt so seine typisch grüne Farbe und seinen außergewöhnlich aromatischen Geschmack.



## Hawaii Style

Die schwarzen Salze mit Ihren markanten Farben spiegeln die vulkanischen Ursprünge der Erde wieder. Hawaiian Style BLACK ist mit seiner schwarzen Farbe schon optisch etwas ganz Besonderes. Die so gewonnenen Salzkristalle werden mit einem Mineralien-Extrakt vermischt.





# 100% Manufaktur 100% Natur 100% Liebe und Passion



## Vielfalt

Umfangreiches Salzspezialitätenassortiment trifft auf Gewürze aus aller Welt.



## Sinne

Ein Erlebnis für alle Sinne.



## Natur

Ohne künstliche Zusatzstoffe, reine Naturprodukte.



## Simple

All in one  
kreative Gewürzsalzmischungen,  
fertig für den täglichen Genuss.



## Soziales Engagement

Jedem Produkt wohnt Nachhaltigkeit  
und soziales Engagement inne.



## Manufaktur

Jedes Produkt ein Unikat,  
mit Liebe von Hand abgefüllt,  
Manufaktur statt Industrie.



## Herkunft

Ob regional oder international,  
für uns kein Widerspruch, die Welt ist  
voller wunderbarer Gewürze, Kräuter  
und Salze. Bei uns findest Du Vielfalt  
und Qualität.



## Werben

Auch Werben ist mit ReinNatur  
möglich. Euer Firmenlabel auf  
ausgewählte ReinNatur-Produkte.  
Das ideale Werbegeschenk für jeden  
Anlass.



## Zeit

Ob fürs schnelle Kochen zum  
Kaltwürzen und Verfeinern oder  
beim gemeinschaftlichen  
entspannten Kochen -  
ReinNatur-Produkte sind immer  
passend.





Salzhandel GmbH  
An der Sandriese 2  
A-5400 Hallein

[ingrid.list@reinnatur.com](mailto:ingrid.list@reinnatur.com)  
[gerhard.list@reinnatur.com](mailto:gerhard.list@reinnatur.com)  
[www.reinnatur.com](http://www.reinnatur.com)  
facebook  
instagram