

<b>Product</b>	<b>Viking Smoked Salt 1-3 mm</b>
<b>Deutsch</b>	Viking Rauchsatz 1-3 mm
<b>Nederlands</b>	Viking Rookzout 1-3 mm
<b>Latin</b>	Fumus Salis
<b>Country of Origin</b>	Denmark
<b>Article Number / Artikelnummer</b>	30131
<b>Issue date / Ausgabedatum</b>	02-10-2019
<b>Reference Code / Referenznummer</b>	12232019
<b>Control Body Number</b>	

Storage:	Store in a cool, dry place away from light.
Moisture content:	0,6%-1,5%
Volume weight:	1200g/L-1300g/L
Use:	spice salt
Ingredients:	sea salt, juniper smoke

#### **Sensory properties**

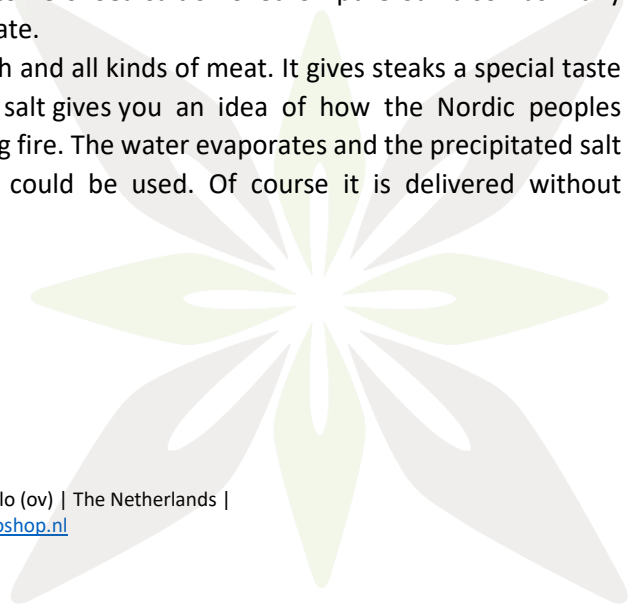
Appearance:	Brown
Flavour:	salty, smoky
Shape:	solid

#### **Description**

Aromatic smoke, fire and intense spice - these impressions convey the appearance and aroma of this probably most noble Danish smoked salt variant of the present. Only about 5% of all types of smoked salt are actually smoked. Most types of smoked salt are mixed with smoke aromas. Our smoked salt is made from sea salt and smoked in the Viking style. This results in an intensive smoked taste.

The taste can be changed by using different types of wood. Our sea salt, for example, is smoked with pure juniper, specially imported from Norway (as low-pollutant wood grows in Norway). Flowery fragrance, many aroma nuances, soft on the palate, spicy taste. The most popular smoked salt variant of our customers. Sea salt smoked on pure oak also has many aroma nuances, but is a little harsher in smell, but also soft on the palate.

Germanic smoked salt is ideal for this: Eggs, tomatoes, cucumbers, fish and all kinds of meat. It gives steaks a special taste of meat prepared over fire, even if it is cooked in the oven. Using this salt gives you an idea of how the Nordic peoples extracted their salt. Sea water or brine was poured on the burning fire. The water evaporates and the precipitated salt adheres to the charred logs. The salt was scraped off the wood and could be used. Of course it is delivered without trickle aids or added substances.



**Nutritional labelling**

Vigor	0kJ/0 kcal	kcal/100g
Grease	0g	g/100g
of which saturated fatty acid	0,0g	g/100g
Carbohydrates	0,0g	g/100g
of which sugar	0,0g	g/100g
Egg white	0,0g	g/100g
Salt	97,2g	g/100g

**Composition of the salt**

Chemical result:	measured value	entity
sodium chloride	97,2	g/100g
sulphate	0,14	g/100g
sulphur	460	mg/kg
chloride	59,2	g/100g
calcium	0,071	g/100g
magnesium	0,02	g/100g
potassium	0,022	g/100g
sodium	38	g/100g

**Allergene (Checkliste Allergene/Use of ingredients with allergenic substances)**

Produkte enthält	products contain	Ja/Yes	Nein/No
Glutenhaltiges Getreide ( d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut- oder Hybridstamme davon ) und Erzeugnisse.	Cereals containing Gluten (e.g. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, or their hybridized strains ) and products thereof		x
Krebs und Krebstiererzeugnisse	Crustaceans and product thereof		x
Ei und Eierzeugnisse	Egg and products thereof		x
Fisch und Fischerzeugnisse	Fish and products thereof		x
ErdnOsse und Erdnusserzeugnisse	Peanuts and products thereof		x
Soja und Sojaerzeugnisse	Soybean and products thereof		x
Milch und Milcherzeugnisse	Milk and products thereof		x
SchalenfrOchte ( d.h. Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazien, Macadamianuss, Queenslandnuss und -erzeugnisse	Nuts ( i.e. almond, hazelnut, walnut cashew, pecan nut, brazil nut, pistachio nut, macadamia nut, queens land nut,) and products thereof		x
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	Celery and products thereof		x
Senf und Senferzeugnisse	Mustard and products thereof		x
Sesamsamen und Sesamerzeugnisse	Sesame seed and products thereof		x
Schwefeldioxid und Sulfite ( > 10mg/kg	Sulphur dioxide and sulphites in a concentration of more than		x
Lupinen und Lupinenerzeugnisse	Lupin and products thereof		x
Weichtier und Weichtiererzeugnisse	Molluscs and products thereof		x

## **Allergens**

All our products are lovingly filled by hand. We are very careful that only the pure products get into the packaging. However, cross-contamination of allergens cannot be completely ruled out. This concerns substances such as sesame, celery, lupins, nuts, peanuts, cereal containing gluten and soy.

## **Legal requirements**

At the time of delivery, this product complies with the applicable food law regulations of the Federal Republic of Germany and the European Union. All information has been carefully compiled and corresponds to our current state of knowledge. Therefore, and due to possible changes in law, the information contained herein is provided without warranty, guarantee or warranty.

The goods were not produced directly or indirectly with the aid of genetic engineering processes using genetically modified organisms / auxiliaries. This product is therefore not subject to the labelling requirements of Regulation (EC) 1829/2003 and (EC) 1830/2003. No irradiated raw materials were used for production, nor was the product itself subjected to an irradiation process.

This product specification does not release the recipient of the goods from his obligation of an independent and careful incoming inspection, also with regard to the suitability of the goods for the intended purpose.

The packaging complies with the current food law requirements according to Regulation (EC) 1935/2004.

Haltbarkeit:	5 Jahre ab Produktionsdatum
Lagerung:	KOHL, trocken und lichtgeschützt lagern
Feuchtigkeitsgehalt:	0,6%-1,5%
Volumengewicht:	1200g/L-1300g/L
Verwendung:	Gewürzsalz
Zutaten:	Meersalz, Wachholder-Rauch

## **Sensorische Eigenschaften**

Aussehen:	Braun
Geschmack:	Salzig,
rauchig Form:	Fest

## **Beschreibung**

Aromatischen Rauch, Feuer und intensive Würze - diese Eindrücke vermitteln das Aussehen sowie das Aroma dieser wohl edelsten danischen Rauchsalz-Variante der Gegenwart. Nur ca. 5% aller Rauchsalzarten werden im Übrigen wirklich geräuchert. Die meisten Rauchsalzarten sind mit Raucharomen versetzt. Unser Rauchersalz ist aus Meeressalz hergestellt und nach Wikingerart geräuchert. Daraus resultiert ein intensiver Rauchgeschmack.

Den Geschmack kann man verändern, indem man verschiedene Holzsorten verwendet. Unser Meersalz wird z.B. mit reinem Wachholder geräuchert, extra aus Norwegen importierte (da in Norwegen schadstoffarmes Holz wächst). Blumiger Duft, viele Aromanuancen, weich am Gaumen, würziger Geschmack. Die beliebteste Rauchsalzvariante

unserer Kunden. Meersalz gerauchert auf reiner Eiche hat ebenfalls viele Aromanuancen, ist dagegen ein wenig herber im Geruch, jedoch ebenfalls weich am Gaumen.

Das germanische Rauchersalz eignet sich hervorragend für: Eier, Tomaten, Gurken, Fisch und alle Sorten von Fleisch. Es verleiht Steaks einen besonderen Geschmack von Ober Feuer zubereitetem Fleisch, auch wenn es im Ofen zubereitet wird. Beim Verwenden dieses Salzes erhält man eine Ahnung davon, wie die nordischen Völker ihr Salz gewannen. Meerwasser oder Sole wurde auf das brennende Feuer gegossen. Der Wasseranteil verdampft und das ausgefallte Salz haftet an den verkohlten Holzschichten. Das Salz wurde vom Holz abgekratzt und konnte verwendet werden. Natürlich wird es ohne Rieselhilfen oder zugesetzte Stoffe ausgeliefert.

#### **Nährwertkennzeichnung**

Energie	0kJ/0 kcal	kcal/100g
Fett	0g	g/100g
davon gesättigte Fettsäure	0,0g	g/100g
Kohlenhydrate	0,0g	g/100g
davon Zucker	0,0g	g/100g
Protein	0,0g	g/100g
Salz	97,2g	g/100g

#### **Inhaltsstoffe**

Chemischer Befund:	Messwert	Einheit
Natriumchlorid	97,2	g/100g
Sulfat	0,14	g/100g
Schwefel	460	mg/kg
Chlorid	59,2	g/100g
Calcium	0,071	g/100g
Magnesium	0,02	g/100g
Kalium	0,022	g/100g
Natrium	38	g/100g

#### **Allergene**

Alle unsere Produkte werden bei uns liebevoll von Hand abgefüllt. Wir sind sehr darauf bedacht, dass nur die reinen Produkte in die Verpackungen gelangen. Die Kreuzkontamination von Allergenen ist jedoch nicht gänzlich auszuschließen. Dieses betrifft Substanzen wie Sesam, Sellerie, Lupinen, Schalenfrüchten, Erdnüssen, Gluten haltigem Getreide und Soja ist.

#### **Gesetzliche Bestimmungen**

Dieses Produkt entspricht zum Zeitpunkt der Lieferung den jeweiligen geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften der Bundesrepublik Deutschland und der Europäischen Union. Alle Angaben wurden sorgfältig zusammengestellt und entsprechen unserem derzeitigen Kenntnisstand. Deshalb und aufgrund möglicher Gesetzesänderungen erfolgen die enthaltenen Hinweise ohne Zusicherung, Gewährleistung oder Garantie.

Die Ware wurde nicht mit Hilfe gentechnologischer Verfahren direkt oder indirekt unter Verwendung gentechnologisch modifizierter Organismen / Hilfsstoffen hergestellt. Dieses Produkt unterliegt somit nicht der Kennzeichnungspflicht gemäß Verordnung (EG) 1829/2003 und (EG) 1830/2003.

(EN) Product Data sheet  
(DE) Produktspezifikation  
(NL) Productspecificatie



Zur Herstellung wurden weder bestrahlte Rohstoffe eingesetzt noch wurde das Produkt selbst einem Bestrahlungsprozess unterzogen.

Die vorliegende Produktspezifikation entbindet den Empfänger der Ware nicht von seiner Verpflichtung einer eigenverantwortlichen und sorgfältigen Eingangsprüfung, auch hinsichtlich der Eignung der Ware für den beabsichtigten Verwendungszweck.

Die Verpackung entspricht den aktuellen lebensmittelrechtlichen Anforderungen gemäß Verordnung (EG) 1935/2004.

