



Norbert STÖCKNER Natur-Salz.at

Klamm 50
A-3053 Brand-Laaben

Tel: +43 680 238 6374

E-mail: info@natur-salz.at

Web: www.natur-salz.at

Natur-Salz.at ist, wir sind, ein junges und dynamisches Unternehmen aus Niederösterreich. Wir vertreiben, verarbeiten und verfeinern 100%ig natürliche Salzprodukte ohne Jod oder Rieselhilfen für Mensch und Tier.

UNSERE PRODUKTE:



200 Millionen altes **Steinsalz** aus den **Karpaten** mit natürlichen Mikroorganismen und Spurenelementen, mit dem dafür typisch gräulichen Charakter.

Das Steinsalz von Natur-Salz erhält seinen Namen von den riesigen Salzkristallen (Halit) welche seit Jahrhunderten in verschiedenen Bergbauregionen der Karpaten im Tagebau abgebaut wird.

Frei von Umwelteinflüssen der Neuzeit wird unser Steinsalz ohne Zugabe von Jod oder Rieselhilfen gemahlen (0-2mm Körnung) und verpackt. Seit Jänner 2023 ist unsere edle Streudose aus Weißblech in unserem Programm und löst die Streudose aus PVC damit ab.

Im Vergleich zu anderen Produkten auf dem Markt verwenden wir kein Meersalz oder anderes industriell bearbeitetes Salz!

Nähere Informationen zu den Unterschieden finden Sie in unserem SalzWiki auf www.natur-salz.at



Norbert STÖCKNER Natur-Salz.at
Klamm 50
A-3053 Brand-Laaben

Tel: +43 680 238 6374
E-mail: info@natur-salz.at
Web: www.natur-salz.at

TIERWELT:



Ob **Salzbruch**, **Salzblock** oder **Lecksteine** aus losem Salz gepresst. Bei Natur-Salz.at stammt alles von einem Urprodukt. Dem Steinsalz.

Im Salzbergwerk werden große (3-50kg) Salzbrocken aus dem Salzbergwerk geschnitten/gebrochen. Diese werden entweder gemahlen und als Steinsalz oder geschnitten und als Salzblock verkauft.

Der gepresste Leckstein ist noch weitgehend unbekannt. Sie werden aus losem Salz unter enormen Druck in die jeweilige Form gepresst. Nur durch diesen Druck halten die Steine sehr gut in ihrer Form.

Wir benötigen dafür keine Bindemittel!

Auch wir haben unsere Produkte auf Herz und Nieren getestet/geprüft! Unsere Ergebnisse können Sie auf: www.natur-salz.at/produkte/produkttests einsehen.



Norbert STÖCKNER Natur-Salz
Klamm 50
A-3053 Brand-Laaben

Telefon: +43 680 2386374
Email: info@natur-salz.at
Internet: www.natur-salz.at

N26 Online Bank
Norbert Stöckner
IBAN: DE37 1001 1001 2626 8898 07

Finanzamt: Lilienfeld, St. Pölten
Ust.-ID Nr.: ATU68795529
Abgabenkontonr.: 29 126/1410



Norbert STÖCKNER Natur-Salz.at

Klamm 50
A-3053 Brand-Laaben

Tel: +43 680 238 6374

E-mail: info@natur-salz.at

Web: www.natur-salz.at



Um ein **Badesalz**, welches unseren Ansprüchen genügt, zu finden mussten wir viele Stunden bei Recherchen verbringen und es half trotzdem nichts. Mit der Zeit lernten wir ganz besondere Menschen kennen, welche uns mit ihrem unschätzbaren Wissen unterstützten. So konnten wir 6 wohltuende Varianten zusammenstellen.

Nicht nur der Kräuteranteil, auch das Zusammenspiel der Kräuter und des Salzes mussten genau abgewogen werden.

Auch hier, wie bei unserem Kräuter-Steinsalz, verwenden wir Blüten und Kräuter, welche auf österreichischen Wiesen zu finden sind. Diese 6 Varianten führen wir unter der Marke **HOAMATBLIA** (Heimat - Blüte).

Die Varianten:

Lavendel - Ringelblume, Rotklee - Sonnenblume, Rotklee - Hibiskus - Rose, Rotklee - Hibiskus - Veilchen, Hanfblätter - Ringelblume, Basisches Badesalz sowie saisonalen Varianten wie z.B. Fichtennadel-Badesalz

Um Rückstände in der Badewanne zu vermeiden, wird unser Badesalz im Baumwollbeutel zu je 250g geliefert und kann direkt in das Badewasser gelegt werden. Weitere **Anwendungshinweise** finden Sie auf: www.hoamatblia.at

Norbert STÖCKNER Natur-Salz
Klamm 50
A-3053 Brand-Laaben

Telefon: +43 680 2386374
Email: info@natur-salz.at
Internet: www.natur-salz.at

N26 Online Bank
Norbert Stöckner
IBAN: DE37 1001 1001 2626 8898 07

Finanzamt: Lilienfeld, St. Pölten
Ust.-ID Nr.: ATU68795529
Abgabenkontonr.: 29 126/1410



Norbert STÖCKNER Natur-Salz.at

Klamm 50
A-3053 Brand-Laaben

Tel: +43 680 238 6374

E-mail: info@natur-salz.at

Web: www.natur-salz.at



Für unser **Weinsalz** wird unser Steinsalz mit Rotwein getränkt und anschließend bei ca. 60° getrocknet.

Der **Rotwein** stammt aus Bad Fischau in NÖ. Das traditionsunternehmen ZUM RIEGLER by Windisch beliefert uns mit ihrem Rotwein mit dem Namen „**Stierblut**“. Von ihm erhält unser Rotweinsalz seine Farbe und den kraftvollen Geschmack.

Norbert STÖCKNER Natur-Salz
Klamm 50
A-3053 Brand-Laaben

Telefon: +43 680 2386374
Email: info@natur-salz.at
Internet: www.natur-salz.at

N26 Online Bank
Norbert Stöckner
IBAN: DE37 1001 1001 2626 8898 07

Finanzamt: Lilienfeld, St. Pölten
Ust.-ID Nr.: ATU68795529
Abgabenkontonr.: 29 126/1410



Norbert STÖCKNER Natur-Salz.at

Klamm 50
A-3053 Brand-Laaben

Tel: +43 680 238 6374

E-mail: info@natur-salz.at

Web: www.natur-salz.at



Für unser **Kräuter-Steinsalz** verwenden wir unser Hauseigenes Natursalz, welches ab Werk im Tagebau gewonnen, fein gemahlen (0-2mm) und verpackt wird. Es ist unbehandelt, also **frei von Jod oder jeglicher Rieselhilfen**. Es ist reich an natürlichen Mikroorganismen und Spurenelementen ist und hat einen angenehm milden Geschmack.

Im **Vergleich** zu anderen Produkten auf dem Markt verwenden wir **kein Meersalz oder Siedesalz!**

Nähere Informationen zu den Unterschieden finden Sie in unserem SalzWiki auf www.natur-salz.at

Die verwendeten **Wiesenkräuter** sind:

Quendel, Giersch, Vogelmiere, Spitzwegerich, Brennnessel, Gundelrebe, Löwenzahn und den Blüten von Gänseblümchen.



TASTE & FEEL

Um unsere Produkte besser kennenzulernen gibt es die Möglichkeit, unsere Produkte auf Herz und Nieren zu testen. Dazu kann ein Probepaket online oder per WhatsApp/E-mail angefordert werden.

Norbert STÖCKNER Natur-Salz
Klamm 50
A-3053 Brand-Laaben

Telefon: +43 680 2386374
Email: info@natur-salz.at
Internet: www.natur-salz.at

N26 Online Bank
Norbert Stöckner
IBAN: DE37 1001 1001 2626 8898 07

Finanzamt: Lilienfeld, St. Pölten
Ust.-ID Nr.: ATU68795529
Abgabenkontonr.: 29 126/1410



Norbert STÖCKNER Natur-Salz.at
Klamm 50
A-3053 Brand-Laaben

Tel: +43 680 238 6374
E-mail: info@natur-salz.at
Web: www.natur-salz.at



„Liebe zum Detail“.

Um unsere kleinen Probengläser stilvoll bei Tisch oder in der Küche aufbewahren zu können, suchten wir eine besondere Lösung. Die Tischlerei **HOLZENTE** aus Wien zimmerte uns diese Halterungen aus Holz.

Mit 2 oder 3 Löchern versehen, unterstreicht dieser Halter unsere Liebe zum Detail. Das dritte Bohrloch kann wahlweise mit einem Glas Pfeffer oder Rotweinsalz ergänzt werden.



Sei es eine stabile Salzschaufel (250g) oder ein Lecksteinhalter. Wir führen das passende **Zubehör** für jedes Produkt.

Norbert STÖCKNER Natur-Salz
Klamm 50
A-3053 Brand-Laaben

Telefon: +43 680 2386374
Email: info@natur-salz.at
Internet: www.natur-salz.at

N26 Online Bank
Norbert Stöckner
IBAN: DE37 1001 1001 2626 8898 07

Finanzamt: Lilienfeld, St. Pölten
Ust.-ID Nr.: ATU68795529
Abgabenkontonr.: 29 126/1410



Norbert STÖCKNER Natur-Salz.at

Klamm 50
A-3053 Brand-Laaben

Tel: +43 680 238 6374

E-mail: info@natur-salz.at

Web: www.natur-salz.at

Unser Salz wurde vom Institut für Tierernährung und Futtermittel (AGES) und dem Institut EUROFINS getestet.

BESTANDTEILE des Salzes

Chemisch-physikalische Zusammensetzung	In %		In mg/kg
NaCl	97	Schwefel (S)	1,07
Magnesium (Mg)	0,022	Mangan (Mn)	0,37
Kalium (K)	0,039	Eisen (Fe)	181
Calcium (Ca)	0,154	Kupfer (Cu)	0,596
Anteil wasserunlöslicher Stoffe	max. 0,29	Zink (Zn)	2,89
Anteil Feuchtigkeit	0,1	Selen (Se)	0,087
Bindemittel, Rieselhilfe (E536)	n.n.	Jod (I)	n.n.

(n.n. = nicht nachweisbar)



Norbert STÖCKNER Natur-Salz
Klamm 50
A-3053 Brand-Laaben

Telefon: +43 680 2386374
Email: info@natur-salz.at
Internet: www.natur-salz.at

N26 Online Bank
Norbert Stöckner
IBAN: DE37 1001 1001 2626 8898 07

Finanzamt: Lilienfeld, St. Pölten
Ust.-ID Nr.: ATU68795529
Abgabenkontonr.: 29 126/1410