



## Salz ist Leben! Ohne Salz kein Leben!

Für Mensch, Hirsch, Kuh - für alle Säugetiere ist Salz lebensnotwendig. Unser Körper kann es nicht selbst herstellen. Nerven, Muskeln, Stoffwechsel funktionieren nur einwandfrei, wenn ausreichend Mineralien in die Zellen geschleust werden. Kein Mausclick ohne Salz, kein Stand Up Paddling, kein Zähneputzen - alles wird durch Elektrolyte gesteuert. Was macht die Kuh nur ohne Salzstreuer?!



Sie sucht sich eine mineralstoffreiche, wilde Wiese mit Kräutern und Blumen. Schade nur, wenn keine Naturwiese in Sicht ist, ein Zaun dazwischen oder Stalltüren. Also kauft der Landwirt Lecksteine, Mineralsalz in Blöcke gepresst. Die Kuh kann so den Mineralstoffhaushalt ausgleichen.

Die Kiwi-Kuh, also das Rindvieh in Neuseeland, hat es gut. Lecksteine aus natürlichem Meersalz aus der CLIFFORD BAY erkennt sie sofort als die schmackhaftere sowie gesündere Variante. Die konventionellen Salzblöcke lässt sie links liegen. Ohne Werbung, ohne Manipulation. Kühe sind eben die wahren Foodies.

So erging es auch mir als ich in Neuseeland die köstlichen Meersalzflöckchen probierte. Ich verließ sämtliche ‚Salzstraßen‘, auf denen ich einst kulinarisch unterwegs war. Mein Gaumen wollte nur noch

diesen zarten Crunch, diesen süchtig machenden Salzgeschmack. Was war hier los? Warum schmeckte Salz plötzlich so auffallend anders und herausragend lecker? Der Grund ist klar, kristallklar, Meersalzwasser klar!!

Das Naturschutzgebiet Rossmeer liegt in der Antarktis. Von dort zieht die tiefe, klare Strömung direkt vom Südpol hoch zur Ostküste Neuseelands und besucht die CLIFFORD BAY an der Südinself. Das reine, kalte Meerwasser ist ein willkommener Gast in der natürlichen Lagune der CLIFFORD BAY. Wie das Meerwasser, so das Meersalz! Klar!

CLIFFORD BAY Meersalz, dreifach zertifiziert und frei von Mikroplastik. Ein geografischer Glücksfall, ein genussvolles Gourmetsalz, ein natürliches Meersalz frei von Zusätzen.

Es ist eine Freude die Meersalzflöckchen zwischen den Fingerspitzen zu zerreiben oder einfach ins Glas zu greifen und die Flöckchen über die Pellkartoffeln rieseln zu lassen.



Die Radieschen schmecken doppelt so gut, das Butterbrot wird zum Lieblingshappen, die feinen Aromen jeder Speise werden unterstützt. Nie wieder Salzstreuer! Haptisch geht's ab mit dem Fingersalz.

und...

eine Kuh macht Muh, viele Kühe machen Mühe.  
Und damit der Bauer nicht so viel Mühe mit kranken Tieren hat, gibt er ihnen das, was ihre Gelenke, Knochen, Muskeln brauchen: Salz! Meersalz mit all den natürlichen Mineralstoffen und Spurenelementen. Die stärken auch noch das Immunsystem. Und das nicht nur bei der Kuh!

Der Mensch hingegen greift gedankenlos zum Salzstreuer, gefüllt mit raffiniertem Speisesalz. Nee, das ist nicht schlau.



[www.clifford-bay-meersalz.de](http://www.clifford-bay-meersalz.de)

[maike.tietjen@clifford-bay-meersalz.de](mailto:maike.tietjen@clifford-bay-meersalz.de)

Weserstraße 73

28757 Bremen

Mobil: +49(0)172 4366771



Clifford Bay Meersalz



salzfee.maike

Denn außer Natriumchlorid ist dem ursprünglichen Natursalz nichts geblieben. Die wichtigen sowie aromatischen Mineralstoffe und Spurenelemente werden eliminiert, weg raffiniert. Ein natürliches Meersalz wie CLIFFORD BAY hingegen enthält Magnesium, Kalium, Kalzium, Eisen, Selen, Silizium, etc. Das schmeckt man - und Kuh ;o)

Herzlich  
Maike Tietjen

