



Gutes Essen - auf die richtige Würze kommt es an!

Luisenhaller Tiefensalz

Gewürze und besonders Gewürzmischungen sind häufig angereichert mit Zusatzstoffen und Geschmacksverstärkern wie Hefeextrakt, Maltodextrine oder Farbstoffen. Wir sind der Meinung – das brauchen wir nicht! Deshalb kochen wir ausschließlich mit Tiefensalz aus der Saline Luisenhall in Göttingen. Dieses Salz wird aus 450 Metern Tiefe gefördert und ist daher besonders rein, ursprünglich und wertvoll. Während herkömmliches Salz raffiniert ist und fast nur aus Natriumchlorid besteht, enthält das Luisenhaller Tiefensalz noch alle Mineralstoffe und Spurenelemente, die der Körper dringend benötigt. Voller Geschmack braucht keine Chemie.

Von mild bis scharf – echt Einbecker Senf

Ein weiteres Würzmittel, auf das wir nicht verzichten möchten, ist der Senf aus der Einbecker Senfmühle. Aus hochwertigen Rohstoffen aus der Region hergestellt, liefert die Senfmühle hochwertigen Senf in ökologischer Qualität. Die Senfkörner werden dabei ganz traditionell zwischen Granitsteinen kalt und schonend vermahlen und nach alten Hausrezepten abgeschmeckt. Dann muss der Senf mehrere Wochen in Fässern reifen, um seinen vollen Geschmack zu entfalten. So bleiben die wertvollen Inhaltsstoffe der Senfsaaten erhalten. Wir bei Vissers Fritze verwenden den Einbecker Senf in unseren Suppen, Saucen, Eintöpfen und Dressings.

