



DAT Handelsgesellschaft

Ihr Südamerika Spezialist

Black Ranch®

100 % Südamerika. 100 % Leidenschaft. 100 % purer Geschmack.
Dafür steht die DAT Handelsgesellschaft seit mehr als 25 Jahren.
Unter dem Namen Black Ranch® garantieren wir Spitzenqualität,
die allerhöchsten Ansprüchen genügt.

Der Erfolg unserer Eigenmarke gibt uns Recht:
Unser erstklassiges Produktsortiment reicht vom
Premium-Rindfleisch aus freier Weidehaltung über unsere
hauseigenen **Black Ranch®** Weine aus Argentiniens
bekanntester Weinregion Mendoza bis hin zur original
argentinischen Grillkohle für perfekte Geschmackserlebnisse
beim Asado und Barbecue. Damit treffen wir nicht nur den
Geschmack von Genießern aus Deutschland, sondern auch
aus der ganzen Welt.

Das Black Ranch® Qualitätsversprechen

Damit nur ausgesuchte Spitzenware es in unser exklusives
Sortiment schafft, geht unser Qualitätsmanagement aller-
dings noch über das Mindestmaß hinaus. Alle Arbeitsschritte
werden zusätzlich von unseren eigenen Mitarbeitern über-
wacht – vom Ursprungsort über den Transport bis hin zum
Vertrieb. Außerdem lassen wir freiwillige Untersuchungen
unter strengsten technischem Normen durch unabhängige
Institute und Kommissionen durchführen.

URSPRÜNGLICH ◆ UNBELASTET ◆ UNVERFÄLSCHT





Black Ranch® No. 1 puro Solo Sal **Premium-Salz aus dem Urmeer Südamerikas.**

Eine Prise Salz ist in jeder Speise selbstverständlich und sprichwörtlich das „Salz in der Suppe“. Auch für den menschlichen Körper ist Salz von unschätzbarem Wert: Ohne Salz kann der Mensch nicht überleben. Ur-Salz enthält seit Millionen Jahren natürlich gebundenes Jod, das vom Körper wesentlich besser absorbiert werden kann, als bei einer künstlichen und ggf. zu hohen Jodierung.

Vor Millionen von Jahren, als die Anden sich durch vulkanische Aktivitäten auf türmten, sind riesige Lagunen mit Meerwasser entstanden, die reich waren an wertvollen Mineralien. Im Laufe von Jahrtausenden ist das Wasser verdunstet, sodass in 3.500 Metern Höhe Salzwüsten entstehen konnten, die bis heute frei von schädlichen Umwelteinflüssen sind. Vollkommen naturbelassen, wie unser Salz, das dem Urmeer Südamerikas entstammt.

Das **Black Ranch® No. 1 puro Solo Sal** wird von Hand abgebaut und ist weder gebleicht, raffiniert, gesiedet, ausgelaugt oder in anderer Form gereinigt oder mit Zusätzen versehen.

Die grobkörnigen Salzkristalle sind reich an Magnesium, Kalzium, Eisen und vielen anderen Spurenelementen und ideal geeignet zur Verarbeitung im Mörser oder in Salzmühlen. Durch die freie, unabhängige Laborgruppe Institut Kurz geprüft und auf seine Reinheit untersucht, unterliegt das Black Ranch® No. 1 puro Solo Sal keiner Mindesthaltbarkeit. Das Ergebnis: Ein Premium-Salz, das den hohen Anforderungen der Marke **Black Ranch®** entspricht. Das **Black Ranch® No. 1 puro Solo Sal** bringt das unvergleichliche Aroma von gegrillten Meeresfrüchten oder Fleisch hervor und verfeinert ebenso Kartoffelgerichte, Salate, Saucen oder Grillbutter. Ob grobkörnig oder frisch gemahlen zum würzen, grillen und kochen – **mit diesem köstlichen Salz erfahren Sie puren Genuss.**

Fakten:

- **Glutenfrei, vegetarisch und vegan**
- **100 % natürliches Meersalz**
- **Grobkörnig und nicht raffiniert**
- **Ohne Zusätze oder Geschmacksverstärker**
- **Erhältliche Nettofüllmenge: 10 kg oder 1 kg zum Nachfüllen**

