

# OJAS

## Ayurvedisches Kräutersalz

Auf der Basis von persischem Wüstensalz

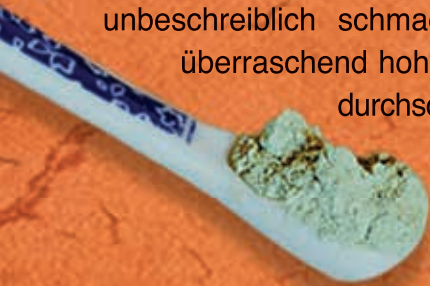
### Höchste Reinheit & beste Qualität

**Diesen Anspruch, liefert Wüstensalz LUT.**

Als Basis, als Vorgabe und Inspiration für OJAS Kräutersalz.

Ganz im Sinne von guter Küche und gutem Essen, wird auch hier bei der Verarbeitung und Herstellung höchste Sorgfalt an den Tag gelegt.

Salz und Kräuter werden in Güte und Reinheit optisch geprüft und Handverlesen. Je nach Bedarf geschnitten, laut Rezeptur vermengt und sogleich in einer eigenen Steinmühle staubfein zermahlen. Dieses Zermahlen verleiht dem guten OJAS seine unbeschreiblich schmackhafte Intensität, eine überraschend hohe Ergiebigkeit und überdurchschnittlich lange Haltbarkeit.



### Anwendung

OJAS Kräutersalz ist Dein vielseitigster Begleiter in der Küche. Je nach Bedarf zum Kochen, Brot backen, und marinieren, für die Anwendung am Küchentisch, oder einfach für unterwegs.

Wegen seiner speziellen Konsistenz eignet sich OJAS Kräutersalz für beinahe fast Alle Gerichte und Speisen. Angefangen vom Frühstücksei, über die warme bis zur kalten Küche. Das beste Salz für Smoothie's, lecker zu allerlei Salaten, Rohkost und Gemüse, oder Gekochtes. Bei Kartoffeln, Nudeln,

oder Reis. Es passt zu Fisch & Geflügel ganz ausgezeichnet und hervorragend auch zu Fleischgerichten.

### Wirkungsweise

Salz generell bindet die einzelnen Geschmackskomponenten an - mit & ineinander.

Gering dosiert macht das Kräutersalz genau dies. Durch die feine Vermahlung gibt es seine einzigartigen Eigenschaften unmittelbar frei, was sich sofort im Genuss und Geschmack ausdrückt. Erst in weiterer Folge und vermehrter Zugabe, kommt der Eigengeschmack zum Tragen.

**Ein wahrer Magenfreund, heiß aufgegossen.**

Bei Heißhunger, komischem Unwohlsein über den Tag hinweg, bei Blähungen oder bei abendlicher Unentschlossenheit nach einem langen Arbeitstag, einfach die zu benötigende Menge Wasser zum kochen bringen, danach die gewünschte bzw. erforderliche Menge an OJAS beifügen, umrühren und in kleinen Schlucken genießen.

weitere Infos auf  
[www.kraeutersalz.at](http://www.kraeutersalz.at)

Medieninhaber: OJAS – Johannes Tschabrun, Schruns