

# Quellsalz

Landwirtschaftliche Genossenschaft der Salzbauern von Rio Maior. C.R.L



naturreines, kristallines Quellsalesalz in alter Tradition und Handarbeit gewonnen

„Alle natürlichen Elemente sind mind. im Spurenbereich in jedem Natursalz der Erde enthalten“

(naturwissenschaftlicher Lehrsatz)

| Codex Alimentarius                  | Quellsole                       |
|-------------------------------------|---------------------------------|
| NaCl.....97,10 %                    | NaCl.....213,34 g/l             |
| Jod.....<0,2mg/kg                   | MgCl <sub>2</sub> .....0,49 g/l |
| Magnesium.....0,01%                 | KCl.....1,48 g/l                |
| Eisen.....1,20mg/kg                 | CaSO <sub>4</sub> .....4,37 g/l |
| Calcium.....0,28 %                  | Ca-Karbonat.....0,38 g/l        |
| Kupfer.....0,30mg/kg                | Mg-Karbonat.....0,38 g/l        |
| Sulfate SO <sub>4</sub> .....0,71 % | Spur von Brom                   |
| Blei Pb.....<1,0mg/kg               | Restfeuchte im Quellsalz 2,9%   |



**Schmidt**  
BÄCKEREI · KONDITOREI  
HEIDECK 091 77/49660

Ihr Bäcker Schmidt verwendet ausschließlich Quellsalz aus Portugal!

Der Urgesunde Brotgenuß

## Geschichte

Quellsalz ist das kristalline Steinsalz der Marinhas do Sal, wo die Sonne vor 200 Millionen Jahren ein Urmeer austrocknete. Das älteste Dokument ist ein Kaufvertrag von 1177, mit der der Templerorden von Tomar einen Teil der Salinen erwarb. Die Salinen liegen in einem Tal, wo eine artesische Quelle den Salzstock ausspült und als 26 prozentige gesättigte Sole in einem Brunnen an die Oberfläche tritt. Die Marinhas do Sal sind Eigentum von ca. 80 Kleinbauernfamilien, die sich in einer Cooperativa zusammenschlossen haben, um die Saline vor dem Untergang zu retten.

Die Gewinnung des Salzes verläuft nach alter Weise in Handarbeit. Nachdem die Sole in den flachen Becken verdunstet ist, werden die Salzkristalle in Pyramidenform auf hölzerne Podeste geschaufelt. Das so produzierte Salz unterliegt der staatlichen Kontrolle und ist als bestes Natursalz Portugals gekannt.

Nur die neuen höher gelegenen Becken produzieren die beste Exportqualität, während die alten Becken weiterhin für die einheimische Lebensmittelindustrie produzieren.



- Heidecker Bauernbrot -  
Die gebackene Natur

## Quellsalz aus Rio Maior

An der Universität Evora wurden mikroskopische Aufnahmen von diversen Salzkristallaten und Kristallen gemacht, dort konnten keine gravierenden Unterschiede zwischen Quellsalz aus Rio Maior und Himalajasalz erkannt werden.



Quellsalzkristallat

## Vergleichsgutachten - IFUD

Quellsalz aus Portugal wurde in einem großangelegten Vergleichstest mit div. anderen Salzen an 24 Pers. mit Vega-Expert getestet und hat die besten bioenergetischen Werte auf den menschlichen Organismus erzielt, IFUD, Institut in Hamburg.

Vergleichende Untersuchung Salze" Seite 6 + 30. August 2002

**IFUD** Institut für funktionelle Umweltdiagnostik

abschließend noch einmal die Ergebnisse:

In der Tabelle werden die Untersuchungsergebnisse tabellarisch zusammengefaßt.

|  |      |       |
|--|------|-------|
| Basis: Mittelwert aller Versuchspersonen | 100% |       |
| Quellsalz (aus Portugal)                 | 144% | + 44% |
| Himalaya Salz (verschiedene Lieferanten) | 127% | + 27% |
| jodiertes Speisesalz (Supermarkt)        | 83%  | - 17% |
| Salz aus den Alpen (Berchtesgaden)       | 123% | + 23% |
| unraffiniertes Meersalz (Reformhaus)     | 111% | + 11% |

Die Ergebnisse sind eindeutig:

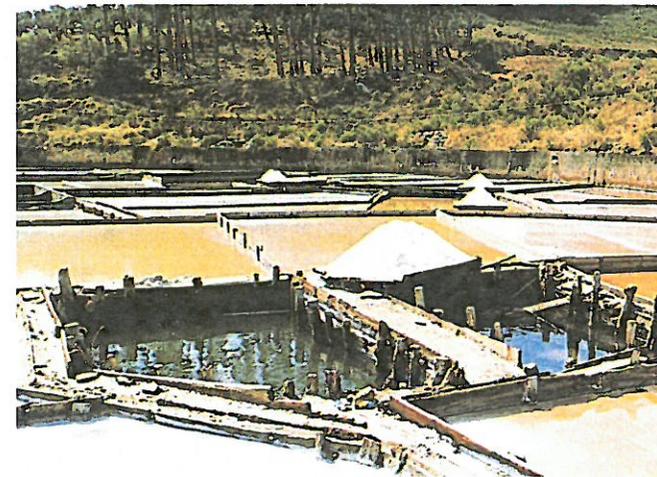
- Die größte Verbesserung der mesenchymalen Immunitätslage bei den Versuchspersonen bewirkt das Quellsalz aus Portugal mit + 44%
- Auf dem zweiten Platz liegt das Salz aus dem Himalaya mit + 27%
- Den dritten Platz belegt Salz aus den Alpen mit + 23%
- Das unraffinierte Meersalz bringt eine Verbesserung von + 11%.
- Das sog. „Speisesalz“, jodiert mit Fliesehilfen, verschlechtert im Durchschnitt die mesenchymale Reaktionslage um - 17%.

## Geschichte

Quellsalz ist das kristalline Steinsalz der Marinhas do Sal, wo die Sonne vor 200 Millionen Jahren ein Urmeeraustrocknete. Das älteste Dokument ist ein Kaufvertrag von 1177, mit dem der Templerorden von Tomar einen Teil der Salinen erwarb. Die Salinen liegen in einem Tal, wo eine artesisische Quelle den Salzstock ausspült und als 26 prozentige gesättigte Sole in einem Brunnen an die Oberfläche tritt. Die Marinhas do Sal sind Eigentum von ca. 80 Kleinbauernfamilien, die sich in einer Cooperativa zusammengeschlossen haben, um die Saline vor dem Untergang zu retten.

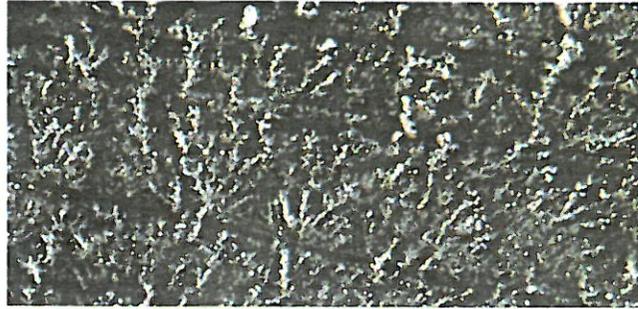
Die Gewinnung des Salzes verläuft nach alter Weise in Handarbeit. Nachdem die Sole in den flachen Becken verdunstet ist, werden die Salzkristalle in Pyramidenform auf hölzerne Podeste geschaufelt. Das so produzierte Salz unterliegt der staatlichen Kontrolle und ist als bestes Natursalz Portugals bekannt.

Nur die neuen höher gelegenen Becken produzieren die beste Exportqualität, während die alten Becken weiterhin für die einheimische Lebensmittelindustrie produzieren.



## Quellsalz aus Rio Maior

Wir ließen an der Universität Évora mikroskopisch Aufnahmen von diversen Salzkristallaten und Kristallen machen und konnten keine gravierenden Unterschiede zwischen Quellsalz aus Rio Maior und Himalajasalz erkennen.



Quellsalzkristallat

## Vergleichsgutachten - IFUD

Quellsalz aus Portugal wurde in einem großangelegten Vergleichstest mit div. anderen Salzen an 24 Personen mit Vega-Expert getestet und hat die besten bioenergetischen Werte auf den menschlichen Organismus erzielt, IFUD, Institut in Hamburg.

Vergleichende Untersuchung Salze" Seite 6 • 30. August 2002

**IFUD** Institut für funktionelle Umweltdiagnostik

**abschließend noch einmal die Ergebnisse:**  
In der Tabelle werden die Untersuchungsergebnisse tabellarisch zusammengefaßt.

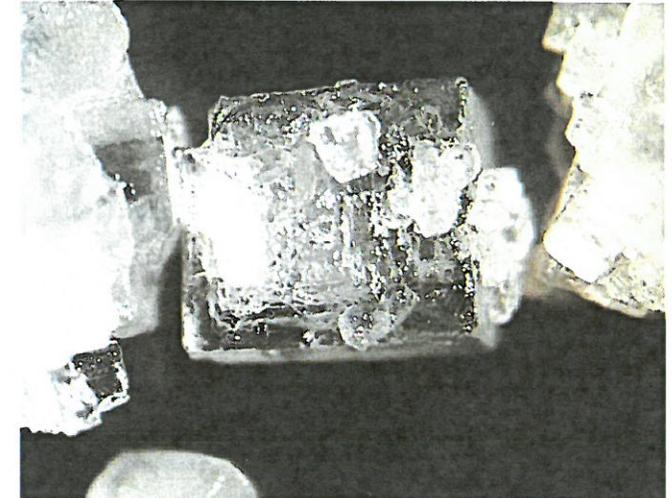
|  |      |       |
|--|------|-------|
| Basis: Mittelwert aller Versuchspersonen | 100% |       |
| Quellsalz (aus Portugal)                 | 144% | + 44% |
| Himalaya Salz (verschiedene Lieferanten) | 127% | + 27% |
| jodiertes Speisesalz (Supermarkt)        | 83%  | - 17% |
| Salz aus den Alpen (Berchtesgaden)       | 123% | + 23% |
| unraffiniertes Meersalz (Reformhaus)     | 111% | + 11% |

Die Ergebnisse sind eindeutig:

- Die größte Verbesserung der mesenchymalen Immunitätslage bei den Versuchspersonen bewirkt das Quellsalz aus Portugal mit + 44%
- Auf dem zweiten Platz liegt das Salz aus dem Himalaya mit + 27%
- Den dritten Platz belegt Salz aus den Alpen mit + 23%
- Das unraffinierte Meersalz bringt eine Verbesserung von + 11%
- Das sog. „Speisesalz“, jodiert mit Rieselhilfen, verschlechtert im Durchschnitt die mesenchymale Reaktionslage um - 17%.

## Quellsalz- Kristalle

Wir haben im Salz von Rio Maior vereinzelt größere Kristalle gefunden und diese in Deutschland kinesologisch testen lassen. Der Test erbrachte einen Energiezuwachs von 60 % für den menschlichen Organismus. Diese Kristalle entstehen, wenn die Sole viel länger der Sonne und dem Kosmos überlassen wird. Wir wollen bereits in diesem Jahr 1-2 Tonnen davon ernten und diese vor allem für therapeutische Zwecke zur Verfügung stellen.



Quellsalzkristall 100 - fach vergrößert

## Welches Salz ist das beste Salz?

Wir empfehlen Ihnen zu einem Therapeuten zu gehen und sich die bioenergetische Wertigkeit verschiedener Salze auf Ihren Organismus austesten zu lassen. Das teuerste Produkt muss noch lange nicht das Beste sein. Grundsätzlich kann man davon ausgehen, je kristalliner, d. h. je reiner, durchsichtiger und farbloser Salzkristalle sind, desto höher ist die Qualität. Die Bezeichnung "Kristallsalz" ist kein wissenschaftlicher Begriff, sondern reines Marketing.

Jedes Salz ist von Natur aus kristallin.