



OORSPRONKELIJK ZOUT  
**ZEEUWSCHE ZOUTE**  
UIT DE OOSTERSCHELDE  
**MEDIAKIT 2020**

## DE ZEEUW ACHTER DE ZOUTE

Zoutziederij Zeeuwsche Zoute is een initiatief van Christian Clerx. Hij is een geboren en getogen Zeeuw. Een jaar geleden is hij in het weekend vanuit zijn ouderlijk huis met een jerrycan naar de dijk gegaan om met het water uit de Oosterschelde zout te gaan maken. Nu produceert Zeeuwsche Zoute rond de 300 kilo zout per maand en wordt het gebruikt door diverse (sterren) restaurants.



### Zeeuwsche Zoute is momenteel verkrijgbaar in drie varianten

- Zeeuwsche Zoute puur
- Zeeuwsche Zoute gerookt
- Zeeuwsche Zoute met zeewier

Zeeuwsche Zoute is een nieuw ambachtelijk zeezout uit de Oosterschelde. Het is 100 % natuurlijk zeezout zonder verdere toevoegingen. Het zout kenmerkt zich door een unieke zilte smaak, je proeft de Oosterschelde.

Het verhaal van Zoutziederij Zeeuwsche Zoute begint bij de oorsprong: de Oosterschelde. Hier wordt het water bij vloed opgepompt bij het vissersdorp Bruinisse. Vervolgens wordt het water gezuiverd door natuurlijke factoren, zoals mossels, oesters en zandplaten. Ten slotte wordt het water door ultrafijne filters geperst om eventuele onzuiverheden en microplastics uit het water te halen. Daarna wordt het water in een gesloten omgeving in zoutpannen ondergebracht.

Het schone water uit de Oosterschelde zorgt dat Zeeuwsche Zoute die pure, witte uitstraling heeft die je vrijwel bij geen ander zeezout aantreft. Zeeuwsche Zoute is zouter van smaak doordat het calcium met de hand wordt afgeschept. Dat betekent dat er minder zout nodig is om toch die unieke smaakbeleving te creëren. De specifieke smaak van Zeeuwsche Zoute komt door de natuurlijke mineralen uit de Oosterschelde.



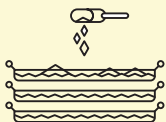
Zoutziedrij Zeeuwsche Zoute vindt zijn oorsprong in het vissersdorp Bruinisse op Schouwen-Duiveland. Dit authentieke vissersdorp is gelegen aan het grootste nationale park van Nederland, de Oosterschelde.



Hier maken we van water uit de Oosterschelde ambachtelijk Zeeuws zeezout. Deze locatie is een uitgelezen plek om zout te maken, aangezien de nabijgelegen zandplaten, oester- en mosselbanken het water op natuurlijke wijze zuiveren.



Zeeuwsche Zoute gebruikt een combinatie van Zeeuws vakmanschap en moderne technieken. Deze zorgen voor een authentiek zoutproduct dat het dagelijks leven verrijkt en zorgt voor een nieuwe smaaksensatie.



Al in de Romeinse tijd werd er in Zeeland zout uit de zee gewonnen. In de Middeleeuwen groeide dit uit tot een waar ambacht.

Zeeuwsche Zoute blaast deze oude traditie weer nieuw leven in met nieuwe zoutvarianten: puur, gerookt of in zilte combinaties met zeewier, zeekraal en kruiden.

## Contactinformatie

### Telefoon:

+31 (0) 111 – 20 20 37

### E-mail:

Info@ZeeuwscheZoute.com

### Post- en bezoekadres:

Silodam 183  
1013 AS Amsterdam

### Social media:

Facebook: Zeeuwsche Zoute  
Instagram: @ZeeuwscheZoute

[www.zeeuwschezoute.nl/pers](http://www.zeeuwschezoute.nl/pers)