



OORSPRONKELIJK ZOUT
ZEEUWSCHE ZOUTE
UIT DE OOSTERSCHELDE



ZEEUWSCHE ZOUTE MEDIAKIT 2021

OORSPRONKELIJK ZEEZOUT UIT DE OOSTERSCHELDE

PRODUCTIEPROCES

VAN ZEEWATER TOT ZOUTKRISTAL

1

Het verhaal van ons zout begint bij de oorsprong: het water uit de Oosterschelde. Dit wordt bij vloed gepompt uit de wateren bij Bruinisse waar het water extra gezuiverd is door mossels en oesterbanken.

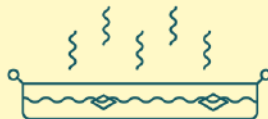


2

Vervolgens wordt het water extra gefilterd op microplastics en andere onzuiverheden zonder dat het zeezout zijn natuurlijke mineraalgehalte verliest. Daarna starten we het indampen van het zeewater.

3

Het zoute water wordt in kleinere, open zoutpannen onder gebracht. Hier verwarmen we het water volgens een uniek proces tot de zoutkristallen: in de vorm van piramides die zich ondersteboven op het wateroppervlak kunnen vormen.



4



Dit stadium is de ware ambacht van het zout maken. Door onze kennis en ervaring met het met de hand oogsten van het zout weten we precies wanneer onze vlokken de juiste smaak en textuur hebben.



MEER INFORMATIE? WWW.ZEEUWSCHEZOUTE.NL



HET VERHAAL

HOE HET BEGON



CHRISTIAN CLERX

Geboren en getogen in Zeeland en initiatiefnemer van Zeeuwsche Zoute

"In de zomer van 2018 ben ik in het weekend vanuit mijn ouderlijk huis met een jerrycan naar de dijk gegaan om met water uit de Oosterschelde zout te gaan maken."

Nu produceert Zeeuwsche Zoute rond de 250 kilo zout per maand en wordt het gebruikt door diverse (sterren) restaurants, waaronder door chefkok Joris Bijdendijk van restaurant RIJKS in het Rijksmuseum. In maart 2020 ontving Zeeuwsche Zoute het keurmerk Zeker Zeeuws Streekproduct.



MEER INFORMATIE? WWW.ZEEUWSCHEZOUTE.NL



ZEEUWSCHE ZOUTE IS EEN UNIEK EN AMBACHTELIJK PRODUCT

Zeeuwsche Zoute is momenteel verkrijgbaar in vier varianten
in verschillende productverpakkingen.

PUUR • GEROOKT • WAKAME • ZEEKRAAL



**STAZAK • GLAZEN POT • ZOUTMOLEN
LUXE KOKER • GESCHENKVERPAKKINGEN**

MEER INFORMATIE OF BEELDMATERIAAL?
PERS.ZEEUWSCHEZOUTE.NL OR INFO@ZEEUWSCHEZOUTE.NL



Zoutziederij & postadres
Nijverheidsweg 53
4311 RT Bruinisse (ZLD)
+31 (0) 111 - 20 20 37