



OORSPRONKELIJK ZOUT
ZEEUWSCHE ZOUTE
UIT DE OOSTERSCHELDE



ZEEUWSCHE ZOUTE MEDIAKIT 2023

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 Brunsse waar het water extra gezutverd is door mossels en oesterbanken.

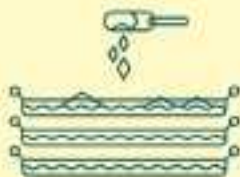


2

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 zout punnen onder gebracht. Hier vet warmen 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 viokken 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"

Nu produceert Zeeuwsche Zoute rond de 800 kilo zout per maand en wordt het gebruikt door diverse (sterren) restaurants, waaronder door chefkok Joris Bijdendijk van restaurant RIJKS in het Rijksmuseum. In 2022 werd Zeeuwsche Zoute streekproducent van het jaar.



MEER INFORMATIE? WWW.ZEEUWSCHEZOUTE.NL



ZEEUWSCHE ZOUTE IS EEN UNIEK EN AMBACHTELIJK PRODUCT

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

PUUR • GEROOKT • WAKAME • ZEEKRAAL • ZWARTE KNOFLOOK



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



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

NOG MEER PURE PRODUCTEN

Naast de zoutvarianten is onze molen ook verkrijgbaar gevuld met andere pure producten.

100% WAKAME • 100% ZEEKRAAL • ZWARTE PEPER



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

DUURZAAMHEID

DE WEG NAAR EEN CIRCULAIR PRODUCT

“Voor elk restproduct proberen we een bestemming te vinden.”

We worden steeds duurzamer en daarom zijn we vanaf 1 januari 2023 van het aardgas af. We willen een mooi product maken, maar willen dat ook met aandacht voor de wereld om ons heen doen. We produceren ons zout zoveel mogelijk met pure en groene energie. Elk jaar willen we onze CO₂-voetafdruk verkleinen voor elke kilogram die we produceren. Daarnaast proberen we onze productverpakkingen zo duurzaam mogelijk te maken. We streven naar een volledig circulair product eind 2024.

Het water wat overblijft na het filteren wordt bijvoorbeeld gebruikt door een schoonmaakbedrijven uit Zierikzee. Ook andersom kijken we naar wat het eiland nog meer te bieden heeft. In Kerkwerve zit een ondernemer die zeekraal verbouwt. De kleine stukjes die ‘over’ zijn worden nu gebruikt in één van de Zeeuwse zoute smaken. Zo gooien we niks weg.

Ook 2023 heeft heeft veel voor ons in petto. We gaan een nieuw bedrijfspand bouwen met een interactief bezoekerscentrum. Hierover volgt dit jaar meer!

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



MEER INFORMATIE? WWW.ZEEUWSCHEZOUTE.NL



