



Salus Tee-Spezialitäten – höchste Qualität und natürlicher, gesunder Genuss

Garantierte Salus Qualität – besonders hohe Ergiebigkeit
 Alle Kräuter, Früchte und Gewürze werden bei Salus sorgsam ausgewählt und besonders schonend verarbeitet.
Das Ergebnis: Feinst verlesene, aromatische Bestandteile mit einem hohen Anteil an wertvollen Inhaltsstoffen für besonders ergiebigen Tee und vorzüglichen Geschmack.

Ökologische Rohstoffe

- Die Firmenphilosophie wird von einem ganzheitlichen Weltbild bestimmt. Bei Salus verwenden wir daher, wo immer möglich, nur Zutaten aus kontrolliert ökologischem Anbau.
- Es werden keine Rohstoffe aus Agro-Gentechnik eingesetzt, das gilt natürlich auch für Aromen.
- Wir verwenden keine künstlichen oder naturidentischen Aromen.
- Praktischer Artenschutz: Vom Aussterben bedrohte Pflanzen werden nur gezielt (mit Genehmigung) gesammelt oder von uns selbst angebaut (z. B. Bergarnika, gelber Enzian...).

Eigene Herstellung

Die Teeherstellung erfolgt ausschließlich bei Salus in Bruckmühl:

- Alle Rohstoffe werden vorab mit Hilfe von natürlicher Quellschwefelsäure und unter Druck – ganz ohne Chemie – von Schädlingen befreit, anschließend sortiert, geschnitten, gereinigt, und gesiebt. Entsprechend der jeweiligen Rezeptur stellen wir unsere zahlreichen unterschiedlichen Teemischungen in speziellen Mischanlagen her. Anschließend werden die Tees vollautomatisch abgepackt.

Qualitätssicherung

Salus bietet ein sehr umfangreiches Lebensmittel- und auch Arzneitee-Sortiment in Bio-Qualität an:

- Unsere Prüfparameter für die verwendeten Rohwaren liegen weit über den gesetzlichen Vorgaben und den Kontrollen, die für das Bio-Siegel vorgegeben sind.
- Salus Bio-Zeichen: Das Salus Bio-Zeichen garantiert die Herkunft aller Zutaten aus ökologischem Landbau und zusätzlich die sorgfältige Kontrolle sämtlicher Teebestandteile im eigenen Labor.



Nachhaltigkeit = Zukunft

Maßnahmen bei Salus:

- Ökologischer Anbau, keine Agro-Gentechnik
- Regenerative Energieversorgung durch Wasserkraft, Solarthermie und Photovoltaik
- Energiesparendes Beleuchtungssystem Solar-Pipe und kombinierte Kühlsysteme
- Lüftung mit Wärmerückgewinnung (Produktionsbereich)
- Wärmedämmung im Fassadenbereich

Soziales Engagement

- Unterstützung von Kleinbauern bei Bio-Projekten in verschiedenen Ländern
- Anbauverträge mit Familienbetrieben in Deutschland
- Kräutergarten im „Lichtblick“, Hasenberg (sozialtherapeutische Kinderbetreuung)
- Erhaltung des Salus Auwald Biotops (27.000 qm) mit Alpinum, Moorbiotop, Heilkräuter-Lehrpfad und Naturkunde Museum



Tee-Produktion



Kontrolle im eigenen Labor



Projekt „Lichtblick“



Arzneitee-Sortiment



Vom Anbau bis zur fertigen Packung
Spitzenqualität für höchste Ansprüche – seit 1916

SALUS Haus GmbH & Co. KG · 83052 Bruckmühl · www.salus.de

Stempel

FM/0100231820/1405/75



Sommerliche Teerezepte für Genießer



Aus ökologischem Landbau

Tee-Cocktail à la „Caipirinha“



Zutaten für 3 Personen:

4 Filterbeutel Salus Ingwer Zitrone, 1 Stück Limette, 50 g Rohrzucker, 50 ml Cachaça, 9-12 Minzblätter, 10 Eiswürfel

500 ml Wasser zum Kochen bringen. Filterbeutel mit sprudelnd kochendem Wasser übergießen und 7 Min. ziehen lassen. Anschließend Filterbeutel entfernen. Den Rohrzucker im heißen Tee auflösen, zum Abkühlen die Eiswürfel zugeben und Tee kaltstellen. In der Zwischenzeit eine halbe Limette in Scheiben schneiden und die andere Hälfte auspressen. Limettensaft und Cachaça zum abgekühlten Tee geben. Die Mischung auf 3 Gläser aufteilen und jeweils mit einer Limettenscheibe und 3-4 Minzblättern garnieren.

Tee-Hugo mit Holunderblüten-Apfel Tee

Zutaten für 4-5 Personen:

Salus Holunderblüten-Apfel Tee,
300 ml Apfelsaft, 10 Eiswürfel, 300 ml Sekt

Vier Filterbeutel Holunderblüten-Apfel Tee mit 200 ml kochendem Wasser aufgießen und 10 Minuten ziehen lassen. Zum Abkühlen 10 Eiswürfel zugeben und kaltstellen.

Anschließend je 300 ml gekühlten Apfelsaft und Sekt (alternativ Mineralwasser) hinzugeben.



Tipp: Anstatt Sekt bzw. Prosecco kann nach Belieben Mineralwasser mit Kohlensäure verwendet werden.

Eisgekühlter Beeren-Aperitif



Zutaten für 5 Personen:

Salus Cool Cassis, 150 g Beerenfrüchte, 200 ml Johannisbeernektar, 10 Eiswürfel, 100 ml Prosecco, zum Garnieren Minzblätter

Fünf Filterbeutel mit 300 ml sprudelnd kochendem Wasser aufgießen, 10 Min. ziehen lassen und ggf. etwas süßen. Anschließend 10 Eiswürfel zugeben und kaltstellen. Den eisgekühlten Tee mit 100 ml Prosecco (alternativ Mineralwasser mit Kohlensäure), 200 ml Johannisbeernektar und ca. 150 g Beeren (nach Belieben pürieren) verfeinern.

Tipp:

Verwenden Sie nur Bio-Zutaten für mehr Geschmack, Qualität und eine intakte Umwelt.

Erdbeer-Rhabarber-Traum mit frischen Erdbeeren

Zutaten für 4 Personen:

4 Filterbeutel Salus Erdbeeren Früchte-Cocktail, 200 g frische Erdbeeren, 1 TL Rohrzucker, 200 ml Rhabarbersaft, 4 Blätter Zitronenmelisse, Crushed Ice

400 ml Wasser zum Kochen bringen. Filterbeutel mit sprudelnd kochendem Wasser übergießen, 10 Min. ziehen lassen und anschließend Filterbeutel entfernen. Den Tee kalt stellen. Die Erdbeeren waschen und putzen, 4 Stück zur Dekoration bei Seite legen und den Rest zusammen mit dem Rohrzucker pürieren. Die Erdbeermasse auf vier Gläser aufteilen, mit Tee und Rhabarbersaft aufgießen und umrühren. Anschließend mit Crushed Ice füllen und mit Erdbeeren und Zitronenmelisse garnieren.

