



Salzkontor

St. Wolfgang im Salzkammergut (Gmunden)



Naturalsalz aus dem Salzkammergut Unter allen Edelsteinen ist Salz der kostbarste!

Der Alpen-Bergkern - unser heimisches Naturalsalz - zeichnet sich durch seine besondere Hochwertigkeit aus, die sich im unvergleichlichen Geschmack und im unverwechselbaren Erscheinungsbild durch die braun-graue Färbung zeigt (Heilerde und ausgewogene Mineralstoffzusammensetzung). Er besteht aus denselben 84 Elementen, die die Erde und somit unseren Körper aufgebaut haben. Im Naturalsalz aus dem Salzkammergut und dem Bertessgadener-Land hat sich die Energie im Laufe der Zeit in einer ganz bestimmten kristallinen Struktur aufgebaut. Alle diese Elemente sind darin kolloidal enthalten (d.h. sie sind so klein, dass sie von der Zellmembrane aufgenommen werden können). Biochemisch gesehen profitieren wir von den Elementen und biophysikalisch von der Energie des Naturalsalzes.

Öffnungszeiten: Mo - So 10:00 bis 18:00

Kinderfreundlich:

Kinder jedes Alters

Daten & Fakten:

Die Salzkontor Geschäfte in St. Wolfgang, Hallstatt und Bad Reichenhall sind von Mai bis Oktober geöffnet. Auch am Wolfgangseer Advent und am Salzburger Christkindlmarkt ist der Salzkontor vertreten.

Ballon's Einkehrtipps:

Gasthof Simony Restaurant am See Markus Balak Ingrid Tucek Wolfengasse 105 4830 Hallstatt Tel / Fax: 06134/20646
restaurant-simony@gmx.at

Kontaktadressen:

Anbieter:

SALZKONTOR

Schwarzenbach 73, 5360 St. Wolfgang

Tel.: +43 ((0)6138) 3027
e-Mail: office@salzkontor.at
Web: <http://www.salzkontor.at>

0ÖNachrichten

LANDSCHAFTEN
FÜR LEIDENSCHAFTEN



Diesen oder ähnliche Tipps findest du unter www.ausflugstipps.at