



OORSPRONKELIJK ZOUT
ZEEUWSCHE ZOUTE
UIT DE OOSTERSCHELDE



ENIGE NEDERLANDSE ZOUTZIEDERIJ

Eeuwen geleden werd er al zout uit zee gewonnen in Zeeland. In de loop van de middeleeuwen verdween deze traditie, maar het winnen van zout is sinds 2018 weer terug op Zeeuwse bodem. Bij Zeeuwsche Zoute maken ze niet het standaard zeezout zoals je die kent uit de supermarkt. De zoutkristallen zijn groter, witter en smaakvoller. En dat is niet onopgemerkt gebleven, afgelopen jaar werden zij op de vakbeurs foodspecialiteiten uitgeroepen tot beste noviteit van 2021 en recent werden zij ook nog uitgeroepen tot streekproducent van het jaar 2022.



Het productieproces

Het water wordt bij vloed gepompt uit de Oosterschelde, waar het water extra gezuiverd is door natuurlijke factoren. Om de beste kwaliteit te garanderen, wordt het nogmaals gefilterd in de loods van Zeeuwsche Zoute. Daarna wordt het water ingedampt om het juiste zoutgehalte te bereiken. Het extra zoute water wordt naar de zoutpannen gebracht. Met groene windenergie uit Zeeland wordt het water opnieuw verwarmd. Tijdens dit proces ontstaan op het wateroppervlakte de zoutkristallen. Deze worden zorgvuldig uit de pannen geschept en vervolgens langzaam gedroogd in de zoutovens. Als laatste wordt er eventueel nog een smaak toegevoegd.

De zoutvarianten

In samenwerking met lokale producenten leveren zij een 100% Nederlands product. Het begon allemaal met de pure variant, maar het duurde niet lang voor er meerdere smaken werden toegevoegd aan het assortiment van Zeeuwsche Zoute. De zoutsmaken op dit moment zijn: puur, gerookt, wakame, zeekraal en zwarte knoflook. Waarvan een aantal varianten ook verkrijgbaar zijn in handige molens.



Duurzaam en eerlijk

Zeeuwsche Zoute is een volledig circulair product. Voor elk restproduct proberen ze een bestemming te vinden. Het water wat overblijft na het filteren wordt bijvoorbeeld gebruikt door een schoonmaakbedrijf uit Zonnemaire. Ook andersom kijken ze naar wat Zeeland nog meer te bieden heeft. In Kerkwerpe zit een ondernemer die zeekraal verbouwt. De kleine stukjes die 'over' zijn worden nu gebruikt in één van de smaken van Zeeuwse zoute. Zo gooien ze niks weg.

VERKRIJGBAAR BIJ ZEEUWS VIS & VLEES HUYS

Het volledige assortiment van Zeeuwsche Zoute is nu ook verkrijgbaar bij het Zeeuws Vis & Vlees Huys. Door de verschillende varianten past Zeeuwsche Zoute bij ieder gerecht. Wil je meer informatie? De vertegenwoordigers van Zeeuws Vis & Vlees Huys helpen je graag verder!

WWW.ZVVH.NL

WWW.ZEEUWSCHEZOUTE.NL



OORSPRONKELIJK ZOUT
ZEEUWSCHE ZOUTE
UIT DE OOSTERSCHDELDE