

# Karpaten-Natursalz & Zeolith



## Karpaten-Kristallsalz – Speisesalz

*Gemahlen, unjodiert und frei von Zusätzen.*

Karpaten-Kristallsalz wird überall dort angewendet, wo man Salz in der Ernährung und bei der Herstellung von Lebensmitteln (z. B. Brotbacken, Fleischkonservierung, Käseherstellung u. a.) benötigt.

*Verwenden Sie es beim täglichen Gebrauch und verbessern Sie so Ihr Wohlbefinden.*



## Karpaten-Steinsalz – Bergkern

*Zur freien Aufnahme für Kühe, Rinder, Pferde, Ziegen und Schafe auf der Weide oder im Stall. Ebenso zur Bedarfsdeckung für das Wild.*

Das Karpaten-Blocksalz wird aus dem Salzmassiv herausgeschnitten.

Auch für Biobetriebe!



## Karpaten-Zeolith – Klinoptilolith

Zur Entgiftung des Körpers. Ammoniak, freie Radikale und Schwermetalle werden gebunden und ausgeschieden.

- Verbesserung des Stoffwechsels der Tiere
- Leistungssteigerung (Milch und Fleisch)
- Positive Wirkung auf die Zellzahl der Milch
- Senkt das Milchfiebrisiko (siehe DLZ Oktober 07)

*Publikation Dr. Hecht: Naturmineralien, Regulation, Gesundheit  
AUCH FÜR BIOBETRIEBE!*

**Tschadamer-Hof**  
*Salz des Urmeeres*



**Pirker GmbH**  
A-9556 Liebenfels  
Tel. & Fax +43(0)4215/22 00  
Mobil +43(0)664/406 57 57  
E-Mail: [tschadamer-hof@aon.at](mailto:tschadamer-hof@aon.at)  
[www.tschadamer-hof.at](http://www.tschadamer-hof.at)

# Salzbergwerk

Der Salzabbau erfolgt in 300 m Tiefe



Abbauhöhe beträgt bis zu 35 m



Die Salzblöcke werden herausgeschnitten

**Salz muss allen Tieren angeboten werden!**

Das Salz des Urmeeres mit seinen bis zu 84 Elementen



Zur freien Aufnahme für eine optimale, bedarfsgerechte Versorgung.

**Tschadamer-Hof**  
*Salz des Urmeeres*



**Pirker GmbH**  
A-9556 Liebenfels  
Tel. & Fax +43(0)4215/22 00  
Mobil +43(0)664/406 57 57  
E-Mail: [tschadamer-hof@aon.at](mailto:tschadamer-hof@aon.at)  
[www.tschadamer-hof.at](http://www.tschadamer-hof.at)