

Wien, 22. Nov. 2018

Purpur ist da.

Die von Hand abgebaute Steinsalzinnoation aus dem Salzkammergut.

Premiere im vorweihnachtlichen PURPUR

Pop-Up-Store: Margaretenstraße 6, 1040 Wien.

¹ Die Idee zu PURPUR

Wenn ein unvergleichliches Produkt aus den österreichischen Alpen 2,8 Millionen Jahre Reifezeit bekommt, um dann von Hand und Hammer aus besonders tiefen Stollen gehauen zu werden, dann muss es auch in genau dieser naturbelassenen, 100% reinen Form erhältlich gemacht werden.

So der erste Gedanke von Sydney Ogidan, Gründer von PURPUR, dem neuen, in 3 Körnungsgrößen erhältlichen,

² händisch selektierten Steinsalz aus dem Salzkammergut.

Das Produkt

PURPUR ist überaus mild im Geschmack, beinhaltet ausschließlich natürliches und wertvolles, nicht künstlich zugeführtes Jod und energetisiert den Körper mit sage und schreibe 84 wichtigen Mineralien. Sein delikater, sanft rötlicher Farbton ist übrigens auf den hohen Eisengehalt in seinem Ursprungsgestein zurückzuführen. Mittlerweile schwören ausgewählte

Spitzengastronomiebetriebe – wie etwa das doppelt Michelin-besternte Wiener Restaurant Mraz und Sohn – auf PURPUR.

³ Die Nachhaltigkeit

Auch die Rahmenbedingungen hinsichtlich Nachhaltigkeit und Umwelt möchten hier Erwähnung finden. Bei PURPUR handelt es sich schließlich um ein Naturprodukt, welches besonders schonend abgebaut wird. Und das rein von Hand. Nur eine streng limitierte jährliche Menge darf aus den auserkorenen Stollen zurage gefördert werden. Dies garantiert weiters, dass keinerlei Verunreinigung das Produkt verfälschen kann. In Zeiten von nachweislich Plastik in Meersalz ein wesentliches Argument für PURPUR.

⁴ Der Look

Das feinsinnige, klare Verpackungsdesign und eine ebensolche CI für PURPUR wurden vom bereits vielfach ausgezeichneten Studio Es geschmack- und wundervoll umgesetzt.

Die Person hinter PURPUR und dem neuen PURPUR Pop-Up-Store Unternehmer Sydney Ogidan (Magazinherausgeber, Art-Club Betreiber, Festival-Gründer und Creative Director) öffnet von 30.11. bis 22.12. seinen kleinen, feinen Salzladen, in dem man PURPUR kaufen, kosten, aber sich seinen hübschen Behälter natürlich auch wieder auffüllen lassen kann. Jeweils Montag bis Samstag von 13:00 bis 18:00 Uhr. Kunst von Clemens Fantur, Peter Sandbichler und Erwin Wurm sorgt zusätzlich für ein sehr, sehr besonderes Einkaufserlebnis. An den Advent-Samstagen ergänzen Lukas Mraz und Felix Schellhorn mit ihrer „Bar Tartar“ das PURPUR-Gesamtpaket auf unwiderstehliche, gastronomische Art und Weise.

Der PURPUR-Webshop startet im Jänner 2019.

⁵ Kurz

Die erste Edition PURPUR wurde unlängst geerntet, 2,8 Millionen Jahre reif, und ist bereit, ab sofort unzählige Gerichte und Rezepte sowie Tischkultur und Küchenregale anspruchsvoller Freunde guten Geschmacks zu bereichern.

Visit us on
facebook.com/austrianalpinesalt/
instagram.com/purpursalt/?hl=de

