

Het Zoutbuideltje

Het zoutbuideltje wordt geproduceerd door het bedrijf NeseF

Alexandra Steverink;

staat aan de basis van het bedrijf NeseF. Naast de algemene bedrijfsvoering ontwikkelt en mengt zij handmatig alle recepturen zelf.

Samenwerking

Uit de fijne samenwerking met Heidi van Nieuwenhoven is het zoutbuideltje tot stand gekomen. Heidi gebruikt het zoutbuideltje al vele jaren in haar praktijk. Ze vroeg aan mij 'kun jij het zoutbuideltje verbeteren?' Omdat ik al jaren werk met zout en weet waartoe zoutkristallen is staat zijn, wist ik meteen dat het verbeterd kon worden. Dank zei haar feedback en zorgvuldige bijdrage is een goed werkzaam zoutbuideltje ontstaan.

Meer informatie over Heidi en haar werk vind je op www.allewind.nl

Filosofie

Zorg en aandacht voor het product, de grondstoffen, de mens en de natuur staan in het NeseF bedrijf centraal. Ook het productieproces, van de keuze van de plek op aarde waar de planten groeien of het zout geogst wordt, de behandeling van de grond en het zaadje tot en met de verpakking en het vervoer wordt met zorg en aandacht gedaan. Zo ontstaat een uniek exclusief product van verfijnde kwaliteit en optimale werkzaamheid.

Kwaliteit en Werkzaamheid

Binnen het bedrijf NeseF staat het streven naar hoge kwaliteit en krachtige werkzaamheid van het product centraal. Kwaliteit wordt nagestreefd door alle stappen, tot in de kleinste details, met zorg en aandacht te doen en zijn volledig afgestemd op het eindresultaat: 'een optimaal helpend product creëren'.

Intentie

Het maken van een kwaliteitsproduct is mede afhankelijk van de intentie, de innerlijke houding, van eenieder die werkt binnen het bedrijf. De intentie waarmee handelingen verricht en keuzes gemaakt worden. Trouw blijven aan de intentie: 'een optimaal product creëren voor het geluk van de medemens' zorgt voor een kwalitatief beter eindproduct.

Alexandra: 'Als een maaltijd met zorg en rust bereid is wordt de smaak subtieler en proef je meer'.

Kwaliteit grondstoffen

Bij het verzamelen van de grondstoffen wordt gelet op eigenschappen als versheid, frisheid, zuiverheid, geur en kleur. Ook wordt gekeken naar dat plekje op aarde waar het zout in die ene specifieke omgeving en atmosfeer geogst of gevonden wordt, zodat het zout optimaal het doel kan dragen. Het zout wat gebruikt wordt voor het zoutbuideltje wordt geogst in La Palma en in Brazilië.

Alexandra: 'Het doet me denken aan goede wijnproevers, zij kunnen niet alleen proeven van welke druif de wijn gemaakt is, maar ook in welk gebied deze groeit, soms zelfs op het veld nauwkeurig. Ook kunnen zij proeven of de wijn de potentie heeft om zich goed te ontwikkelen in de tijd.'

Kwaliteit productieproces en invloed op de werkzaamheid

Veel worden door het bedrijf zelf gekweekt. Zo is het mogelijk om te bepalen op welk tijdstip geogst, gedroogd en verwerkt wordt en of een plant voldoet aan de vereiste kwaliteit. De plant hoort optimaal te harmoniëren met de beoogde werking van de olie. Als alle ingrediënten elkaar ondersteunen is daarmee een krachtige basis gelegd voor een goede heel olie.

Alexandra: 'Verbazingwekkend vind ik het dat, in die één of twee seconden dat de olijven in de oliepers zitten, bijvoorbeeld de kleur anders wordt als de pers van ijzer, roestvrij staal, steen of hout is.'

Alchemie en kwaliteit

Het zout heeft allerlei bewerkingen ondergaan waardoor de natuurlijke kwaliteiten versterkt worden, zonder dat er iets aan dit prachtige zout wordt toegevoegd of uit weggenomen. Alle handelingen en materialen onderbouwen, vergroten de werking of beschermen het zout. Een optimale productwerking heeft niet alleen te maken met de kwaliteit van de ingrediënten. Ook wat je bij elkaar voegt, op welk moment en onder welke omstandigheden heeft invloed op de werkzaamheid. Er is nog een belangrijke vierde factor, en dat is aandacht, zorg, en concentratie.

Milieu

De verpakking is gemaakt van biologisch afbreekbaar of recyclebaar materiaal.

Bij het productieproces worden geen chemische middelen gebruikt, of middelen die schadelijk zijn voor het milieu.

Eerlijke kwaliteit en werkzaamheid

Bij het Nese team is de betrokkenheid bij mens, aarde en milieu uitgangspunt. Opdrachten worden zoveel mogelijk verstrekt aan kleinschalige biologisch of ecologisch verantwoord werkende bedrijven of uitgevoerd door het Nese team zelf. Er worden geen kleur-, geur-,

fixeer-, emulgeer-, en conserveermiddelen toe gevoegd. Alle ingrediënten zijn van plantaardige, waar mogelijk, biologische oorsprong.

Feng Shui en de kwaliteit van het bedrijf en het product

Dank zij Feng Shui ondersteuning is NeseF een succesvol bedrijf met een krachtige en energieke atmosfeer, waarin mens en plant goed gedijt. De Feng Shui inzichten en energetische bewerkingen zijn op alle facetten van het bedrijf toegepast, zelfs het productieproces. Het innovatieve NeseF staat stevig met twee benen in de wereld.

Alexandra: 'Ik ervaar de toegepaste Feng Shui als een enorme steun in de rug. Zowel voor mij persoonlijk als voor het bedrijf NeseF. Het gaat hier om een nieuw producten, waarbij ik regelmatig tegen de stroom 'van wat men gewoon acht' in roei. Toch voelt het alsof ik op een heerlijke zomerse dag aan het fietsen ben en altijd de wind in de rug heb.'