



Sól Kłodawska 700g (miałka)

Cena	6.90 zł
Dostępność	zostało tylko kilka sztuk
Numer katalogowy	5902096511079
Kod EAN	5902096511079
Producent	Natvita

Opis produktu

Naturalna, różowa sól kłodawska, niejodowana, wydobywana tradycyjnymi metodami górniczymi w kopalni soli w Polsce. Charakteryzuje się bardzo wysoką czystością oraz bogatą zawartością mikroelementów.

Sól kłodawska miałka to produkt przeznaczenia spożywczego pozyskiwany z Gór Słonnych. Obecnie w formie nieprzetworzonej ze względu na dużą zawartość mikroelementów jest doskonałą alternatywą dla tradycyjnej soli kuchennej.

Mikroelementy zawarte w soli kamiennej, kłodawskiej są bardzo zbliżone do płynu ustrojowego organizmu człowieka.

Sól kłodawska kamienna różowa, którą oferujemy, jest w 100% produktem naturalnym, pozyskiwanym bezpośrednio z pokładów soli kamiennej w Kłodawie. Nie jest ona rafinowana ani chemicznie oczyszczana, dlatego może zawierać fragmenty o różnej barwie – od jasnoróżowych po ciemniejsze.

Ciemniejsze wtrącenia nie są zanieczyszczeniem, lecz naturalnymi skupiskami minerałów (m.in. związków żelaza i manganu), które nadają soli jej charakterystyczną kolorystykę. To właśnie obecność tych pierwiastków odróżnia sól różową od soli rafinowanej i stanowi o jej wyjątkowych właściwościach. Produkt jest w pełni bezpieczny do spożycia i spełnia normy jakościowe obowiązujące dla soli spożywczej.

Sól kłodawska miałka doda unikalnego i wyrazistego smaku

W odróżnieniu od soli kuchennej, przedstawiony produkt cechuje większe bogactwo mineralne i delikatniejszy smak. Z powodzeniem dodaje się ją do wszelkiego rodzaju potraw w celu podkreślenia ich walorów smakowych.

Sól kłodawska bez dodatków i antyzbrylaczy

Sól kłodawska podobnie jak tradycyjna w większości składa się z sodu. **Nie jest ona dodatkowo jodowana.**

Składniki: 100 % sól kłodawska różowa, miałka.

Propozycja spożycia: idealnie nadaje się jako przyprawa, do różnego rodzaju potraw, zup, sosów, przetworów lub nawet nawodnienia organizmu dodając kilka ziarenek do szklanki wody.

waga netto: **0,7 kg**