Dane aktualne na dzień: 12-11-2026 16:01

Link do produktu: https://przyprawy-marcopolo.pl/sol-himalajska-czarna-drobna-500g-p-320.html



Sól Himalajska Czarna Drobna 500g

Cena	**5,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Numer katalogowy	**MPJedIn008**
Kod EAN	**5902686971795**
Producent	**Marco Polo**

Opis produktu

Sól Himalajska Czarna Drobna



Sól himalajska czarna charakterystyka

Czarna sól himalajska, wydobywana w Pakistanie, ma podobnie do soli różowej mnóstwo cennych właściwości. Zawiera praktycznie wszystkie pierwiastki w ilościach śladowych, w organicznej, łatwo przyswajalnej dla organizmu formie. Proporcje minerałów w krystalicznej soli himalajskiej niemal są lustrzanym odbiciem tego, co znajduje się w idealnie zdrowym ciele człowieka. To przyprawa o ostrym zapachu, przypominającym jajka. W skład czarnej soli wchodzi chlorek sodu (podstawowy składnik soli kuchennej), śladowe ilości siarczanu sodu, siarczku żelaza oraz siarkowodoru. Głównie siarczek żelaza odpowiada za to, że sól ta zyskuje kolor od różowo-brązowego aż do ciemnofioletowego. Po skruszeniu na proszek naturalna czarna sól ma kolor od różowego po fioletowy.

Sól himalajska czarna właściwości zdrowotne

Czarna sól wykazuje pewne właściwości zdrowotne. To dobry środek na zgagę i wzdęcia. W niektórych indyjskich miastach leczy się nią nawet wole.Kąpiel solna jest jednym z najlepszych sposobów **.** Zabieg z solą himalajską korzystnie wpływa na organizm w przypadku grypy, rekonwalescencji, pomaga w przypadku stłuczeń i zwichnięć, bólu mięśni i stawów. Ma również wyśmienity wpływ na skórę, pomaga w różnorodnych problemach skórnych.Doskonałym zabiegiem jest również moczenie nóg w osolonej wodzie. Zabieg ten także prowadzani do detoksykacji organizmu i wspaniale wpływa na stopy.

Sól himalajska czarna zastosowanie w kuchni

Kuchnia indyjska wykorzystuje czarną sól do przyprawiania przekąsek, dipów, czatnejów, sałatek, a nawet owoców. Jest składnikiem indyjskiej przyprawy chaat masala. Chętnie sięgają po nią wegetarianie i weganie – jest ona dla nich ciekawym dodatkiem, imituje bowiem smak i zapach jajek.

1. **Dania wegańskie i wegetariańskie** – świetnie sprawdza się jako składnik tofucznicy, sałatek czy past kanapkowych, nadając im jajeczny smak.

2. **Chaat i inne dania kuchni indyjskiej** – popularny składnik mieszanek przyprawowych, np. chaat masala, które dodaje się do przekąsek, sałatek owocowych czy napojów.
3. **Dipy i sosy** – wzbogaca guacamole, hummus i inne sosy, nadając im bardziej wyrazisty aromat.
4. **Marynaty** – stosowana do przyprawiania warzyw, tofu, a nawet mięs, by nadać głębszy smak.
5. **Popcorn i przekąski** – można posypywać nią popcorn, frytki czy pieczone warzywa, by uzyskać bardziej wyrazisty smak.

Ze względu na swój intensywny aromat, czarna sól powinna być stosowana w niewielkich ilościach.

Kraj Pochodzenia

Kraj pochodzenia: Pakistan

Informacja o alegrenach

W zakładzie są pakowane również sezam, gorczyca, soja, migdały, orzechy, produkty zawierające gluten oraz produkty zawierające SO2 (dwutlenek siarki).