

Link do produktu: <https://przyprawy-marcopolo.pl/sol-himalajska-rozowa-drobna-500g-p-183.html>



Sól Himalajska Różowa Drobna 500g

Cena	3,50 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	MPJedIn003
Kod EAN	5902686971566
Producent	Marco Polo

Opis produktu

Sól Himalajska Różowa Drobna

Sól Himalajska charakterystyka

Sól himalajska ma większą zawartość pierwiastków mineralnych w porównaniu do soli rafinowanej. Wykazano, że zawiera różne ilości ważnych minerałów śladowych, takich jak wapń, potas, magnez, cynk, żelazo i siarka. Picie roztworu soli to łatwy sposób, aby uzupełnić minerały w ciągu dnia.



Czy spożycie różowej soli himalajskiej ma skutki uboczne?

Jakie są skutki uboczne spożywania soli himalajskiej? Podobnie jak sól kuchenna, nadmierne spożycie soli himalajskiej może narazić Cię na ryzyko nadciśnienia i problemów z sercem. Nadmierne spożycie soli może zwiększyć ryzyko udaru mózgu i chorób nerek. Także mimo wszystko należy używać jej z umiarem.

Spróbuj przyprawy w przepisie.....



Mamy do przedstawienia Państwu jeden z przebojów kuchni azjatyckiej - łatwy w przyrządzeniu przepis na wieprzowinę po chińsku z grzybami shiitake. W tamtym regionie kulinarnym bardzo popularne jest smażenie wszystkich rodzajów mięs (wieprzowina, wołowina, kurczak) z sezonowymi warzywami. Preferowana jest tam świeża papryka, pieczarki, cebulę czy groszek. Smażenie wieprzowiny z grzybami shiitake to także narodowe chińskie danie uwielbiane w tamtej części globu. Chociaż nie dodaje się zbyt wielu dodatkowych przypraw i ziół, danie jest bogate w smak między innymi dzięki soli himalajskiej. Kruche soczyste mięso z lekkim aromatem grzyba shiitake jest bardzo atrakcyjne kulinarnie. Jeśli jesteś miłośnikiem grzybów, nie możesz przegapić tego przepisu. [Czytaj dalej...](#)

Kraj Pochodzenia

Kraj Pochodzenia: Pakistan

Informacja o alergenach

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