Dane aktualne na dzień: 12-11-2026 14:51

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



Sól Himalajska Różowa Drobna 500g

Cena	**4,00 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.



Sól himalajska różowa drobnoziarnista

Zastosowanie soli himalajskiej różowej w kuchni

Sól himalajska różowa to popularny dodatek kulinarny ze względu na swoje unikalne właściwości i subtelny smak. Oto kilka sposobów, w jakich można wykorzystać sól himalajską różową w kuchni:

1. **Przyprawy do gotowania**: Można używać jej jako zamiennika zwykłej soli kuchennej do przyprawiania potraw. Dodaje delikatny smak i subtelny posmak mineralny.

2. **Podstawowa sól do gotowania**: Sól himalajska różowa może być używana do gotowania, pieczenia i gotowania na parze. Nadaje się do wszelkich zastosowań, w których stosuje się sól kuchenną.

3. **Solanki do marynat**: Można ją dodać do solanek, aby nadać potrawie głębszy smak. Jest idealna do marynat mięsnych, warzywnych i rybnych.

4. **Sole do kąpieli**: Sól himalajska różowa jest również używana do produkcji soli do kąpieli. Dodanie jej do kąpieli może pomóc zrelaksować mięśnie i skórę.

5. **Prezentacja potraw**: Ze względu na swój atrakcyjny różowy kolor, sól himalajska różowa nadaje się doskonale do dekoracji potraw przed podaniem.

6. **Sole do napojów**: Niektórzy ludzie dodają sól himalajską różową do napojów, takich jak koktajle lub soki, aby wzbogacić smak.

7. **Sole do pieczywa**: Można dodać ją do niektórych rodzajów pieczywa, takich jak focaccia czy bagietki, aby dodać interesujący smak i wygląd.

8. **Sole do sałatek**: Sól himalajska różowa jest świetnym dodatkiem do sałatek, dodając delikatny smak i wygląd.

Pamiętaj, że sól himalajska różowa jest wciąż solą, więc należy zachować umiar w jej spożywaniu. Jednak zastosowanie jej w kuchni może dodać ciekawego smaku i estetyki do wielu potraw.



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 zbytnio żadnych 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 alegrenach

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