Dane aktualne na dzień: 11-11-2026 23:38

Link do produktu: https://przyprawy-marcopolo.pl/sol-morska-drobnoziarnista-500g-p-344.html



Sól Morska Drobnoziarnista 500g

Cena	**4,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Kod EAN	**5902686971481**
Producent	**Marco Polo**

Opis produktu

Sól Morska Drobnoziarnista

Sól morska drobnoziarnista charakterystyka

Sól morska jest wysokiej jakości produktem, który jest suszony bez użycia chemikaliów. Uzyskuje się ją dzięki odparowaniu wody morskiej, co sprzyja większej ilości składników mineralnych w niej zawartych (jak: chlor, sól, magnez, wapń, potas, siarczan). Odmienny skład pierwiastków wynika z różnych źródeł wody. Minerały te wpływają na smak i kolor uzyskanej soli. Sól morska jest szara i może być lekko wilgotna. Oznacza to, że zawartość minerałów jest wysoka. Ze względu na swój mocny smak, powinna być stosowana w mniejszych ilościach niż sól kuchenna. Zwykle trzeba ją też nieco zmielić. Specjaliści od żywienia są zgodni, że sól morska jest bardziej wartościowa pod względem odżywczym i zdrowsza niż popularna sól kuchenna. Warto przyprawiać dania niewielkimi ilościami soli morskiej. Ma również szerokie zastosowanie w kosmetyce (peelingi, kąpiele, okłady).

Zastosowanie soli morskiej drobnoziarnistej w kuchni

Sól morska drobnoziarnista to uniwersalna przyprawa, która znajduje szerokie zastosowanie w codziennym gotowaniu. Dzięki swojej delikatnej teksturze i naturalnemu smakowi jest niezastąpiona zarówno w tradycyjnych, jak i nowoczesnych przepisach.

1. Przyprawianie potraw:

- **Zupy i buliony** – idealnie podkreśla ich smak, nadając potrawom odpowiednią harmonię.
- **Dania mięsne i rybne** – stosowana do marynat, rubów lub bezpośrednio przed pieczeniem, smażeniem czy grillowaniem.
- **Warzywa** – świetnie uzupełnia smak świeżych, pieczonych, gotowanych lub grillowanych warzyw.

2. Wypieki:

- **Chleby i bułki** – drobnoziarnista sól morska jest niezbędna do przygotowania pieczywa, wzmacniając jego smak.
- **Desery** – szczypta soli w deserach, takich jak karmel, ciastka czy czekolada, podkreśla ich słodycz i nadaje głębi smaku.

3. Marynaty i konserwowanie:

- **Marynaty do mięs i ryb** – sól morska pomaga w wydobyciu smaków oraz skruszeniu włókien mięsa.
- **Kiszonki i przetwory** – jej naturalne właściwości konserwujące sprawiają, że idealnie nadaje się do kiszenia kapusty, ogórków czy przygotowywania oliwek.

4. Sałatki i dressingi:

- Świetnie komponuje się z oliwą, sokiem z cytryny czy octem balsamicznym w dressingach.
- Dodana bezpośrednio do sałatek uwydatnia świeżość warzyw i ziół.

5. Gotowanie makaronu, ryżu i kasz:

- Sól morska dodana do wody podczas gotowania wzmacnia smak tych podstawowych składników, zapewniając lepszy efekt końcowy.

6. Ozdobne wykończenie dań:

- Dzięki drobnej strukturze sól morska może być używana jako wykończenie dania tuż przed podaniem – do steków, pieczonych ziemniaków czy nawet deserów, takich jak karmelowy sos.

7. Woda smakowa i fermentowane napoje:

- Szczypta soli morskiej dodana do lemoniady, wody ziołowej lub fermentowanych napojów (np. kefirów wodnych) podkreśla smak i pomaga w utrzymaniu równowagi elektrolitowej.

Podsumowanie:

Drobnoziarnista sól morska to wszechstronna przyprawa, która wzbogaca smak zarówno prostych, jak i wyszukanych potraw. Jest niezastąpiona w każdej kuchni, pozwalając wydobyć z jedzenia jego naturalne walory smakowe i aromatyczne.

Właściwości zdrowotne soli morskiej drobnoziarnistej

Sól morska drobnoziarnista nie tylko podkreśla smak potraw, ale także oferuje pewne korzyści zdrowotne, gdy stosowana jest z umiarem. Oto najważniejsze właściwości:

1. Źródło cennych minerałów:

- Sól morska zawiera naturalne minerały, takie jak **magnez, potas, wapń** i śladowe ilości cynku czy żelaza, które wspierają prawidłowe funkcjonowanie organizmu.
- Minerały te są łatwiej przyswajalne dzięki ich naturalnemu pochodzeniu.

2. Wspomaganie równowagi elektrolitowej:

- Sól morska pomaga w utrzymaniu równowagi elektrolitowej organizmu, co jest szczególnie ważne dla osób aktywnych fizycznie, ponieważ uzupełnia utracone podczas pocenia elektrolity.

3. Regulacja ciśnienia krwi:

- W przeciwieństwie do soli rafinowanej, sól morska zawiera naturalne minerały, które mogą pomóc w utrzymaniu stabilnego ciśnienia krwi przy umiarkowanym spożyciu.

4. Korzyści dla skóry:

- Rozpuszczona w kąpieli sól morska działa kojąco na skórę, wspomaga jej regenerację, łagodzi podrażnienia i może wspierać leczenie problemów skórnych, takich jak egzema czy łuszczyca.

5. Naturalny proces pozyskiwania:

- Dzięki minimalnej obróbce sól morska zachowuje swoje pierwotne właściwości, bez dodatków chemicznych obecnych w przetworzonej soli kuchennej, takich jak przeciwzbrylacze.

6. Wspomaganie układu trawiennego:

- Dodanie soli morskiej do wody przed posiłkiem może wspierać trawienie poprzez stymulację produkcji enzymów trawiennych w żołądku.

Ważne:

Choć sól morska jest bogata w minerały, należy spożywać ją z umiarem. Nadmiar soli w diecie może prowadzić do problemów zdrowotnych, takich jak nadciśnienie czy obciążenie nerek.

Podsumowanie:

Sól morska drobnoziarnista to zdrowy wybór przyprawy, pod warunkiem odpowiedniego dawkowania. Wzbogaca dietę w cenne minerały i wspiera wiele procesów w organizmie, a przy tym pozwala cieszyć się naturalnym, pełnym smakiem potraw.

Skąd pochodzi sól morska drobnoziarnista?

Sól morska drobnoziarnista pochodzi z naturalnych złóż morskich, a jej proces pozyskiwania jest oparty na tradycyjnych i ekologicznych metodach. Powstaje w wyniku odparowywania wody morskiej w słonecznych, wietrznych regionach świata. Jej pochodzenie może być związane z różnymi lokalizacjami, które słyną z produkcji wysokiej jakości soli morskiej.

Główne regiony pozyskiwania soli morskiej:

1. **Europa:**
    - **Francja (Camargue, Guerande):** Sól morska z tych regionów jest znana z wyjątkowego smaku i bogactwa minerałów. Produkcja odbywa się w tradycyjnych salinach, gdzie pracują wykwalifikowani rzemieślnicy, tzw. "paludiers".
    - **Portugalia:** Wybrzeże Algarve słynie z soli morskiej o wyjątkowej czystości.
    - **Włochy (Sycylia):** Znane saliny w Trapani produkują sól morską o delikatnym smaku i drobnej strukturze.
2. **Bliski Wschód i Azja:**
    - **Izrael (Morze Martwe):** Wody Morza Martwego są bogate w minerały, co nadaje soli unikalne właściwości.
    - **Indie:** Sól morska z regionów nadbrzeżnych, takich jak Tamil Nadu, często wykorzystywana jest w kuchni azjatyckiej.
3. **Ameryka Południowa i Północna:**
    - **Meksyk (Baja California):** Produkcja soli w Meksyku opiera się na naturalnym odparowywaniu wody w lagunach.
    - **USA (Kalifornia):** W rejonach przybrzeżnych pozyskiwana jest sól morska ceniona za czystość i naturalność.
4. **Afryka:**
    - **Senegal:** Tradycyjna sól morska z Afryki często pochodzi z regionów, w których wykorzystuje się naturalne procesy odparowywania wody morskiej.

Jak powstaje sól morska?

Proces produkcji soli morskiej obejmuje:

1. Odparowywanie wody morskiej w płytkich basenach, z wykorzystaniem słońca i wiatru.
2. Zbieranie wykrystalizowanej soli ręcznie lub mechanicznie.
3. Suszenie i oczyszczanie, aby uzyskać produkt gotowy do spożycia.

Dzięki różnorodnym regionom pochodzenia sól morska może różnić się smakiem, kolorem i zawartością minerałów, co nadaje jej unikalny charakter. Sól morska drobnoziarnista dostępna w sklepach pochodzi najczęściej z renomowanych europejskich lub śródziemnomorskich źródeł, gwarantując wysoką jakość i naturalność produktu.

Spróbuj przyprawy w przepisie.....

Słoneczna sałatka pomidorowa z czerwoną cebulą i ziołami nie może być nic prostszego w wykonaniu. Jej smak zawsze będzie Ci przypominać słoneczne weekendowe śniadania. Zacznij od cienkiego pokrojenia czerwonej cebuli i namoczenia jej w zimnej wodzie – to złagodzi ostrość cebuli. Następnie pokrój pomidory na grube plastry i połączysz je z ziołami. Możesz użyć tutaj swojego ulubionego dobrego zioła — bazylii,

kolendry, koperku, pietruszki lub mieszanki ziaren do sałatek — wszystko działa równie dobrze w tym przepisie. Czytaj dalej....



Łatwa do przygotowania i lekka do strawienia sałatka ziemniaczana bez majonezu ze świeżymi ziołami i łatwym do zrobienia dressingiem z oliwy z oliwek jest idealnym dodatkiem do obiadu. Ta zdrowa potrawa nada się również jako samo danie główne. Naładowana kawałkami ziół, oliwą z oliwek o smaku musztardy Dijon, nie zepsuje się przed końcem imprezy, a jeszcze lepiej, nabiera bardziej smaku drugiego i trzeciego dnia po tym, jak znajdzie się w lodówce. Czytaj dalej....

Chrupiący kotlet z piersi kurczaka w panierce panko jest to łatwy do zrobienia i bardzo smaczny posiłek. Smażone danie na złoty kolor to idealny przepis na rodzinny obiad. Kurczaka jest stałym elementem naszej diety. Warto doprawiać bułkę tartą i mąkę ziołami oraz przyprawami, ale nawet doprawiona solą i pieprzem smakuje wyśmienicie. Czytaj dalej....

Gundi, zdrowe i pyszne danie. Wywodzi się z Iranu i pierwotnie w jej składzie był kurczak. Nasza wersja wywodzi się z Włoch i jest przepysznym posiłkiem, które niewątpliwie Ciebie zaskoczy.Czytaj dalej....

Kraj Pochodzenia

Kraj Pochodzenia: Chorwacja

Informacja o alegrenach

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