Dane aktualne na dzień: 11-11-2026 23:37

Link do produktu: https://przyprawy-marcopolo.pl/sol-morska-gruboziarnista-500g-p-345.html



Sól Morska Gruboziarnista 500g

Cena	**4,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Kod EAN	**5902686971801**
Producent	**Marco Polo**

Opis produktu

Sól Morska Gruboziarnista

Sól morska gruboziarnista charakterystyka

Nasza sól morska gruboziarnista to produkt najwyższej jakości, pozyskiwany wprost z krystalicznie czystych wód morskich. Dzięki tradycyjnym metodom odparowywania, sól zachowuje pełnię naturalnych minerałów, takich jak magnez, wapń i potas, które wzbogacają jej smak i walory zdrowotne.



Sól morska gruboziarnista

Gruboziarnista struktura sprawia, że idealnie nadaje się do marynat, grillowania, pieczenia w solnej skorupie oraz wykańczania potraw – od soczystych mięs, przez świeże warzywa, po delikatne desery. Wystarczy szczypta, aby podkreślić i wydobyć głębię naturalnego smaku każdego dania.

Produkt jest wolny od sztucznych dodatków i wybielaczy, co czyni go wyborem doskonałym dla osób ceniących zdrowe i naturalne składniki w swojej kuchni. Zapakowany w elegancki, szczelny pojemnik, zapewniający długotrwałą świeżość.

Odkryj moc natury zamkniętą w kryształach soli morskiej gruboziarnistej – podstawowy składnik każdej wyjątkowej potrawy!

Zastosowanie soli morskiej gruboziarnistej w kuchni

Sól morska gruboziarnista to niezastąpiony składnik w kuchni, który doskonale sprawdza się w różnych technikach kulinarnych, wzbogacając smak i teksturę potraw:

1. **Marynowanie i przyprawianie mięsa** – Jej grube kryształki idealnie wnikają w strukturę mięsa, pomagając w jego kruszeniu i nadaniu głębokiego smaku.



Sól morska gruboziarnista przygotowana do doprawienia mięsa

2. **Pieczenie w skorupie solnej** – Tworzy aromatyczną, chrupiącą otoczkę, która zatrzymuje wilgoć wewnątrz potraw, np. w przypadku ryb czy drobiu.

3. **Grillowanie i smażenie** – Kryształki soli równomiernie rozprowadzają smak podczas obróbki cieplnej, a ich grubość zapobiega szybkiemu rozpuszczaniu.

4. **Wykańczanie potraw** – Szlif smakowy, który podkreśla i uwydatnia naturalne walory dań, np. sałatek, pieczywa, a nawet deserów (sól idealnie komponuje się z czekoladą czy karmelem).

5. **Przygotowanie solanek** – Doskonale rozpuszcza się w wodzie, co czyni ją idealną bazą do konserwowania warzyw lub przygotowywania delikatnych marynat.

6. **Dekoracja** – Jej kryształki nadają potrawom atrakcyjny, rustykalny wygląd, zwłaszcza gdy stosowane są jako finalny akcent przed podaniem.

Sól morska gruboziarnista to uniwersalny składnik, który nie tylko wzbogaca smak, ale także dodaje potrawom charakterystycznej tekstury i estetyki. Doskonała zarówno dla miłośników prostych, jak i wyrafinowanych dań.

Właściwości zdrowotne soli morskiej gruboziarnistej

Sól morska gruboziarnista, pozyskiwana z naturalnych procesów odparowywania wody morskiej, to produkt bogaty w minerały, które mogą korzystnie wpływać na zdrowie, gdy jest stosowana z umiarem:

1. **Źródło naturalnych minerałów**
    - Zawiera magnez, potas, wapń i sód – pierwiastki niezbędne do prawidłowego funkcjonowania organizmu. Wspierają one m.in. równowagę elektrolitową, zdrowie kości i mięśni oraz funkcjonowanie układu nerwowego.

2. **Wsparcie dla nawodnienia organizmu**
    - Dzięki minerałom wspomaga utrzymanie prawidłowej gospodarki wodno-elektrolitowej, co jest szczególnie ważne po intensywnym wysiłku fizycznym lub w upalne dni.

3. **Regulacja ciśnienia krwi**
    - W odróżnieniu od soli rafinowanej, sól morska zawiera mniej sodu w przeliczeniu na jednostkę wagową, co może pomóc w ograniczeniu spożycia tego pierwiastka, kluczowego w kontrolowaniu ciśnienia krwi.

4. **Wspomaganie trawienia**
    - Używana w odpowiednich ilościach, stymuluje produkcję kwasu solnego w żołądku, wspomagając procesy trawienne i przyswajanie składników odżywczych.

5. **Działanie detoksykujące**
    - Jej minerały wspierają procesy metaboliczne i usuwanie toksyn z organizmu. Współdziała również z wodą w utrzymaniu zdrowego funkcjonowania nerek.

6. **Korzystny wpływ na skórę**
    - Spożywana oraz stosowana zewnętrznie (np. w kąpielach solnych) pomaga w łagodzeniu stanów zapalnych skóry, takich jak egzema czy trądzik, dzięki zawartości minerałów o właściwościach przeciwzapalnych.

7. **Naturalność i brak dodatków chemicznych**
    - W przeciwieństwie do soli rafinowanej, sól morska nie zawiera sztucznych antyzbrylaczy ani wybielaczy, co czyni ją zdrowszym wyborem w codziennej diecie.

Ważne: Pomimo wielu korzyści zdrowotnych, sól morska powinna być stosowana w umiarkowanych ilościach, zgodnie z zaleceniami dietetycznymi, aby uniknąć nadmiaru sodu w diecie, który może prowadzić do problemów zdrowotnych, takich jak nadciśnienie.

Skąd pochodzi sól morska gruboziarnista?

Sól morska gruboziarnista pochodzi z tradycyjnych salin, czyli miejsc, gdzie woda morska jest odparowywana, a pozostałe po niej kryształy soli są zbierane i suszone. Proces ten odbywa się najczęściej w rejonach o ciepłym klimacie, który sprzyja efektywnemu odparowywaniu wody.

Najbardziej znane regiony produkcji soli morskiej to:

1. **Europa Południowa**
    - Francja – szczególnie Bretania i rejony, takie jak Guérande, słyną z wysokiej jakości soli morskiej, często zbieranej ręcznie.
    - Włochy – np. sycylijskie saliny Trapani, gdzie sól jest pozyskiwana w sposób ekologiczny.
    - Hiszpania – rejon Murcji i Wyspy Kanaryjskie są znane z wydobycia soli morskiej o intensywnym smaku.

2. **Basen Morza Śródziemnego**
    - Grecja – szczególnie wyspy, takie jak Kreta, oferują sól morską o bogatym smaku i wysokiej zawartości minerałów.
    - Chorwacja – słynne saliny w miejscowościach Nin i Ston produkują sól morską znaną z tradycyjnych metod wytwarzania.

3. **Afryka Północna**
    - Maroko i Tunezja to kraje, gdzie sól morska jest pozyskiwana w słonych lagunach przybrzeżnych.

4. **Ameryki**
    - Meksyk – rejon Baja California słynie z soli morskiej o intensywnym smaku.
    - Karaiby – sól z tamtejszych salin wyróżnia się czystością i łagodnym smakiem.

Każdy region oferuje sól morską o nieco innym profilu smakowym i zawartości minerałów, zależnie od lokalnych warunków środowiskowych, wód morskich oraz technik pozyskiwania. Wybór konkretnego pochodzenia zależy od preferencji smakowych i zastosowania w kuchni.

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).