

Sól Kłodawska Drobną Naturalną Spożywczą Do Przyprawiania Kuchnia 1 kg

Galeria Produktu



Opis Produktu

Sól Kłodawska Drobną Naturalną Spożywczą Do Przyprawiania Kuchnia 1 kg Sól Kłodawska - Naturalne Bogactwo z Głębi Ziemi Sól Kłodawska to drobnoziarnista, niejedowana sól kamienna wydobywana w Kopalni Soli "KŁODAWA" z głębokich pokładów solnych. Dzięki temu zachowuje ona najwyższą jakość, czystość i wyjątkowy, naturalny smak. Jest idealna do codziennego użytku w kuchni, bez dodatku antyzbrylaczy. Naturalne Źródło Minerali Sól kłodawska to prawdziwy skarb natury, bogaty w cenne mikroelementy. W przeciwieństwie do soli warzonej, sól kamienna z Kłodawy zawiera naturalne pierwiastki takie jak żelazo, wapń, magnez, cynk, potas i jod. Te składniki są niezbędne dla prawidłowego funkcjonowania naszego organizmu, wspierając zdrowie i dobre samopoczucie. Dzięki wysokiemu stopniowi czystości, sól kłodawska nie wymaga dodatkowych procesów wzbogacania, zachowując swój naturalny skład i właściwości. Zalety Soli Kłodawskiej Sól Kłodawska wyróżnia się czystością i bogactwem mineralnym, co czyni ją doskonałym wyborem dla świadomych konsumentów. ✓ 100% naturalna, bez dodatków i konserwantów ✓ Bogata w mikroelementy niezbędne dla zdrowia ✓ Drobnoziarnista - idealna do przyprawiania

potraw ✓ Wydobywana tradycyjnymi metodami w polskiej kopalni Jak Korzystać z Soli Kłodawskiej w Kuchni Sól Kłodawska to wszechstronny produkt, który znajdzie zastosowanie w każdej kuchni. Oto kilka sposobów na jej wykorzystanie: Dodawaj szczyptę soli do gotującej się wody przed wrzuceniem makaronu lub warzyw Używaj do przyprawiania mięs przed smażeniem lub pieczeniem Stosuj jako dodatek do sałatek i surówek dla podkreślenia smaku Wykorzystuj w domowych przetworach i kiszonkach

Specyfikacja Produktu Nazwa handlowa: Sól kłodawska drobna Rodzaj: sól kamienna, sól kłodawska Postać: sól drobnoziarnista Waga netto: 1000 g (1 kg) Skład: 100% sól kamienna Producent: Vitafarm Kod EAN: 5902273244332 Dlaczego Warto Wybrać Sól Kłodawską? Sól Kłodawska to nie tylko przyprawa, ale prawdziwy skarb natury. Wydobywana z głębin ziemi, zachowuje wszystkie cenne minerały i mikroelementy. Jest niezastąpionym składnikiem w każdej kuchni, nadającym potrawom głębię smaku i wzbogacającym je o cenne składniki odżywcze. Wybierając Sól Kłodawską, stawiasz na jakość, tradycję i zdrowie. To produkt, który łączy w sobie naturalność z funkcjonalnością, spełniając oczekiwania nawet najbardziej wymagających kucharzy i smakoszy.

Sekcja pytań i odpowiedzi Czy Sól Kłodawska jest odpowiednia dla osób na diecie niskosodowej? Sól Kłodawska, jak każda sól, zawiera sód. Osoby na diecie niskosodowej powinny skonsultować się z lekarzem przed jej spożywaniem. Jednak dzięki bogatemu składowi mineralnemu, może być korzystniejsza niż zwykła sól kuchenna.

Jak przechowywać Sól Kłodawską? Sól Kłodawską najlepiej przechowywać w suchym miejscu, w szczelnie zamkniętym pojemniku. Dzięki temu zachowa swoje właściwości i nie będzie chłonać wilgoci z powietrza.

Czy Sól Kłodawska może zastąpić sól morską w przepisach? Tak, Sól Kłodawska może być używana zamiennie z solą morską w większości przepisów. Może nawet wzbogacić smak potraw dzięki swojemu naturalnemu składowi mineralnemu.

Czy Sól Kłodawska jest odpowiednia dla wegan i wegetarian? Tak, Sól Kłodawska jest w 100% naturalnym produktem mineralnym, bez żadnych dodatków pochodzenia zwierzęcego, więc jest odpowiednia zarówno dla wegan, jak i wegetarian.

Parametry Techniczne

Parametr	Wartość
Marka	VitaFarm
Kod producenta	575
Waga	1000
Nazwa handlowa	Sól kłodawska drobna
Rodzaj	sól kamienna, sól kłodawska
Postać	sól drobnoziarnista
Waga produktu z opakowan 1.02	
EAN (GTIN)	5902273244332
Stan	Nowy