

# Sól Kłodawska gruba 1 kg

## Galeria Produktu



## Opis Produktu

Sól Kłodawska gruba 1 kg - Naturalna sól kamienna prosto z kopalni Sól Kłodawska - naturalne bogactwo minerałów Sól Kłodawska to naturalna sól kamienna wydobywana w Kopalni Soli "KŁODAWA". Jest to produkt najwyższej jakości, niejodowany i bez dodatku antyzbrylaczy. Składniki: 100% sól kamienna Sposób użycia: Stosuj do przyprawiania potraw według własnego uznania i smaku. Przechowywanie: Przechowuj w suchym i chłodnym miejscu, z dala od źródeł wilgoci. Informacja o alergenach: Produkt nie zawiera alergenów. Smak i aromat prosto z natury Sól Kłodawska zachwyca swoim czystym, mineralnym smakiem. Jej gruboziarnista struktura dodaje potrawom charakteru i głębi. Aromat tej soli jest subtelny, ale wyraźny, przywodzący na myśl naturalne bogactwo ziemi. Każde ziarenko niesie ze sobą esencję milionów lat geologicznej historii, nadając Twoim potrawom autentyczny, niepowtarzalny smak. Zalety Soli Kłodawskiej Sól Kłodawska to naturalne źródło minerałów, niezbędnych dla prawidłowego funkcjonowania organizmu. Jej unikalne właściwości czynią ją niezastąpioną w każdej kuchni. ✓ Bogactwo minerałów: Zawiera naturalne pierwiastki takie jak żelazo, wapń, magnez, cynk, potas i jod ✓ Czystość i naturalność: Wydobywana bez procesów wzbogacania, zachowuje swój pierwotny skład

✓ Brak dodatków: Nie zawiera antyzbrylaczy ani sztucznych dodatków ✓

Wszechstronność: Idealna do gotowania, pieczenia i jako przyprawa stołowa Jak korzystać z Soli Kłodawskiej? Sól Kłodawska to wszechstronny produkt, który znajdzie zastosowanie w każdej kuchni. Oto kilka sposobów na jej wykorzystanie: Do gotowania: Dodaj szczyptę soli do wody podczas gotowania makaronu lub warzyw Jako przyprawa: Użyj młynka do soli, aby świeżo zmielić sól nad gotową potrawą W piekarnictwie: Dodaj odrobinę do ciasta, aby wydobyć smak słodkich wypieków Do marynowania: Wykorzystaj do przygotowania marynat do mięs i warzyw Specyfikacja produktu Sól Kłodawska to produkt o wyjątkowych właściwościach, który zasługuje na miejsce w każdej kuchni. Oto kilka inspirujących zastosowań: Klasycznie: Użyj do doprawiania zup, sosów i mięs, aby wydobyć ich naturalny smak Z nutą fantazji: Przygotuj domową mieszankę przypraw z dodatkiem ziół i suszonych warzyw Na szybko: Posyp świeże pomidory lub sałatkę dla błyskawicznego wzbogacenia smaku Waga netto: 1000 g Kraj pochodzenia: Polska Producent: Vitafarm Dlaczego warto wybrać Sól Kłodawską? Sól Kłodawska to nie tylko przyprawa, to esencja natury zamknięta w każdym kryształku. Wybierając ten produkt, stawiasz na jakość i tradycję. Jej unikalny skład mineralny sprawia, że jest nie tylko smaczna, ale także korzystna dla zdrowia. Pamiętaj, że odpowiednie przyprawianie potraw to sztuka, a Sól Kłodawska to narzędzie, które pomoże Ci tę sztukę opanować do perfekcji. Zainwestuj w swoje kulinarne doświadczenia i ciesz się autentycznym smakiem prosto z serca polskiej ziemi! Najczęściej zadawane pytania 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 spożyciem. Czy Sól Kłodawska może zastąpić sól morską w przepisach? Tak, Sól Kłodawska może być używana zamiennie z solą morską w większości przepisów. Pamiętaj jednak, że ma ona nieco inny profil smakowy i mineralny. Jak długo można przechowywać Sól Kłodawską? Przy odpowiednim przechowywaniu w suchym miejscu, Sól Kłodawska ma praktycznie nieograniczony termin przydatności do spożycia. Czy Sól Kłodawska jest odpowiednia do kąpieeli solankowych? Tak, dzięki swojemu bogatemu składowi mineralnemu, Sól Kłodawska świetnie nadaje się do przygotowywania kąpieeli solankowych.

## Parametry Techniczne

Parametr	Wartość
Kod producenta	576
Marka	Vitafarm
Waga	1000
Rodzaj	sól kłodawska
EAN (GTIN)	5902273244349
Stan	Nowy