

SÓL Kłodawska Biała Niejodowana Drobną 1kg Mielona Hifood

Galeria Produktu



Opis Produktu

SÓL Kłodawska Biała Niejodowana Drobną 1kg Mielona Hifood Sól Kłodawska - Biały Skarb Natury Sól Kłodawska Biała Niejodowana to produkt najwyższej jakości, wydobywany z głębin ziemi w Kłodawie. Ta drobno mielona sól o czystości sięgającej 97% to idealne rozwiązanie dla osób ceniących naturalne produkty. Nasza sól nie zawiera żadnych dodatków - jest wolna od antyzbrylaczy, barwników i konserwantów. Produkt HiFOOD to gwarancja smaku i jakości, idealna do codziennego użytku w kuchni.

Bogactwo Minerałów Natury Sól Kłodawska to prawdziwy skarb minerałów. Zawiera cenne pierwiastki, takie jak magnez, potas i wapń, które są niezbędne dla naszego organizmu. Jej czysty, intensywny smak podkreśla walory potraw, nie dominując ich. To idealne rozwiązanie dla osób poszukujących naturalnych produktów bez dodatków. Dzięki drobnej konsystencji, sól łatwo się rozpuszcza i równomiernie rozprowadza w potrawach. Dlaczego Sól Kłodawska powinna znajdować się w naszej diecie? Sól Kłodawska to naturalny produkt o wyjątkowych właściwościach i czystości.

Naturalne pochodzenie - wydobywana z głębokich pokładów ziemi, zachowuje swoje pierwotne właściwości. Brak dodatków - nie zawiera sztucznych substancji, jest w 100%



naturalna Bogactwo minerałów - dostarcza organizmowi cenne pierwiastki
Intensywny smak - pozwala na zmniejszenie ilości soli w potrawach Wartości
odżywcze w 100g: Skład: Sól kamienna 100% Informacje dodatkowe: Produkt nie
zawiera glutenu, cholesterolu, cukru, drożdży, jajek, laktozy, nabiału, oleju palmowego,
orzechów, pestek, pszenicy, soi Wartość energetyczna: 0 kcal Tłuszcz: 0 g, w tym
kwasy tłuszczowe nasycone: 0 g Węglowodany: 0 g, w tym cukry: 0 g Błonnik: 0 g
Białko: 0 g Sól: 97 g Do czego można wykorzystać w kuchni Sól Kłodawską?
Gotowanie: Sól Kłodawska doskonale podkreśla smak potraw. Dodana do wody podczas
gotowania warzyw czy makaronu, wzbogaca ich smak. Pieczenie: W wypiekach sól nie
tylko nadaje smak, ale też wpływa na strukturę ciasta. Sól Kłodawska sprawdzi się
zarówno w słonych, jak i słodkich wypiekach. Marynowanie: Dzięki czystości i
intensywności smaku, Sól Kłodawska świetnie nadaje się do przygotowywania marynat
do mięs i warzyw. Konserwowanie: Tradycyjnie używana do konserwowania żywności,
Sól Kłodawska pomaga przedłużyć trwałość produktów. Przyprawianie: Jako dodatek
do gotowych dań, pozwala kontrolować ilość soli i wydobyć pełnię smaku potraw.
Najczęściej zadawane pytania (FAQ) Czy Sól Kłodawska jest odpowiednia dla osób na
diecie bezglutenowej? Tak, nasza Sól Kłodawska jest w 100% naturalna i nie zawiera
glutenu. Jak długo można przechowywać Sól Kłodawską? Przy odpowiednim
przechowywaniu w suchym miejscu, Sól Kłodawska zachowuje swoje właściwości przez
bardzo długi czas. Czy Sól Kłodawska jest odpowiednia dla wegan? Tak, nasz produkt
jest w pełni naturalny i nie zawiera żadnych składników pochodzenia zwierzęcego.

Parametry Techniczne

Parametr	Wartość
Kod producenta	HF1821000
Marka	HiFOOD
Waga	1000
Nazwa handlowa	Sól Kłodawska 1 kg Niejodowana Drobna mielona
Rodzaj	sól kłodawska



Postać	sól drobnoziarnista
Produkt nie zawiera	antyzbrylaczy, barwników, cholesterolu, cukru, drożdży, glutenu, GMO, jajek, konser
Wartość energetyczna	0
Tłuszcz	0
Kwasy tłuszczowe nasycone	0
Węglowodany	0
Cukry	0
Błonnik	0
Białko	0
Sól	97
EAN (GTIN)	5907413802755
Stan	Nowy
Stan opakowania	oryginalne