

Sól Kłodawska drobna 25 kg naturalna kamienna niejodowana

Galeria Produktu



Opis Produktu

Sól Kłodawska drobna 25 kg - naturalna kamienna niejodowana Naturalna Sól Kłodawska - Skarb z Głębi Ziemi Sól Kłodawska to naturalna sól kamienna wydobywana w Kopalni Soli "KŁODAWA". Jest to produkt najwyższej jakości, niejodowany i bez dodatku antyzbrylaczy. Kluczowe parametry: Waga: 25 kg, Rodzaj: sól kamienna drobnoziarnista, Postać: sól gruboziarnista, Produkt nie zawiera: antyzbrylaczy, barwników, Certyfikat: brak, EAN: 5902587000600 Bogactwo Minerałów dla Twojego Zdrowia Sól Kłodawska to nie tylko przyprawa, ale prawdziwe źródło życia. W przeciwieństwie do soli warzonej, nasza sól kamienna zawiera cenne mikroelementy niezbędne dla prawidłowego funkcjonowania organizmu. Bogata w żelazo, wapń, magnez, cynk, potas, jod i selen, wspiera zdrowie na wielu poziomach. Jej czystość i wysoka jakość sprawiają, że znajduje zastosowanie nie tylko w kuchni, ale także w produkcji leków i kosmetyków. Wszechstronne Zastosowanie Sól Kłodawska wyróżnia się szerokim spektrum zastosowań, od kuchni po kosmetykę i zdrowie. Idealna do produkcji soli fizjologicznej i roztworów do nosa Składnik kosmetyków o działaniu antybakteryjnym i antyseptycznym Wzbogaca smak potraw w codziennej

kuchni Doskonała do przygotowania kąpieeli relaksujących Jak Korzystać z Soli Kłodawskiej Prawidłowe stosowanie soli Kłodawskiej zapewni Ci maksymalne korzyści. Oto kilka wskazówek: W kuchni: używaj umiarkowanych ilości według potrzeb kulinarnych Do kąpieeli: dodaj około 300g soli na wannę wody dla efektu relaksującego Peeling domowy: wymieszaj sól z ulubionym olejkiem do ciała Napój izotoniczny: rozpuść niewielką ilość soli w wodzie z dodatkiem soku z cytryny Specyfikacja Produktu Skład: 100% naturalna sól kamienna Waga: 25 kg Rodzaj: Sól drobnoziarnista Pochodzenie: Kopalnia Soli "KŁODAWA" Brak dodatków: Niejodowana, bez antyzbrylaczy i barwników Dlaczego Warto Wybrać Sól Kłodawską? Sól Kłodawska to produkt premium, który łączy w sobie tradycję i naturalne bogactwo. Jej czystość i wysoka jakość sprawiają, że jest ceniona zarówno przez profesjonalnych kucharzy, jak i miłośników zdrowego stylu życia. Wybierając Sól Kłodawską, inwestujesz w zdrowie i smak. Pamiętaj jednak o umiarkowanym spożyciu - zalecana dzienna dawka to nie więcej niż 5g, czyli około jedna płaska łyżeczka. Ciesz się naturalnym bogactwem minerałów i odkryj nowy wymiar smaku w swojej kuchni! 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 stosowaniem. Jak długo można przechowywać Sól Kłodawską? Przy odpowiednim przechowywaniu w suchym i chłodnym miejscu, Sól Kłodawska zachowuje swoje właściwości przez długi czas. Czy Sól Kłodawska nadaje się do kąpieeli? Tak, Sól Kłodawska jest doskonała do kąpieeli relaksujących. Zaleca się dodanie około 300g soli na wannę wody. Czy mogę używać Soli Kłodawskiej do gotowania? Oczywiście! Sól Kłodawska świetnie nadaje się do gotowania i przyprawiania potraw, wzbogacając ich smak naturalnymi minerałami.

Parametry Techniczne

Parametr	Wartość
Marka	Kopalnia soli Kłodawa
Kod producenta	SSG_K_25kg

Waga	25000
Nazwa handlowa	Sól kamienna drobna 25 kg
Rodzaj	sól kamienna
Postać	sól gruboziarnista
Cechy dodatkowe	brak
Certyfikat	brak
Produkt nie zawiera	antyzbrylaczy, barwników
Waga produktu z opakowan 25	
EAN (GTIN)	5902587000600
Stan	Nowy
Stan opakowania	oryginalne