

KALAHARI SALZ

Das **KALAHARI SALZ** ist ein außergewöhnliches Produkt: Es wird in der Kalahari Wüste im südlichen Afrika aus einem natürlichen Salzsee gewonnen, in der Sonne getrocknet und danach verpackt. Das Gebiet war immer unbesiedelt und ist nicht industriell genutzt worden. Somit ist das **KALAHARI SALZ** völlig frei von irgendwelchen negativen Umwelteinflüssen. Das grobkörnige Salz ist der Originalzustand des Salzes; es wird bei Bedarf mit Hilfe einer Edelmühl zu mittelgrobem und feinem Salz gemahlen. Es werden keine weiteren künstlichen oder sonstige Stoffe zugefügt.

*Das Salz für's Leben
aus der
Kalahari Wüste!*



Für Ihre Gesundheit!

Ur-Salz, 100% naturbelassen, über 280 Millionen Jahre alt; gewonnen aus einem natürlichen Salzsee in der Kalahari Wüste im südlichen Afrika. Die Energiequelle aus der Natur. schneeweiß, unbehandelt und ohne industrielle Zusätze.

www.kalaharisalz.de

Eine kleine Salzkunde ...

Gutes Salz und schlechtes Salz – Kennen Sie den Unterschied?

Was ist schlechtes Salz und welche Schäden kann es möglicherweise verursachen?

In aufwändigen Prozessen „reinigen“ Salzhersteller für die Industrie bis zu 84 Elemente aus dem Ursalz heraus und es bleibt nur NaCl (Natriumchlorid) übrig. Diesen Prozess bezeichnet man auch als „Raffinieren“. Über 92% des weltweit gewonnenen Salzes wird industriell verwendet in Form von reinem NaCl. Nur etwa 6% geht in die Nahrungsmittelherstellung und etwa 2% gelangen in dieser raffinierten Form in die Haushalte.

Außer dem üblichen Salzgebrauch gelangen auch große versteckte Mengen von raffiniertem Salz über fertige Nahrungsmittel in den Körper und können schädliche Folgen haben wie:

- Übermäßige Belastung der Nieren.
- Kristallbildung auf den Knochen-Gelenkhäutchen (Gicht, Rheuma, Arthritis etc).
- Arterienverkalkung und andere Ablagerungen.
- Allergische Reaktionen durch vorhandene, nicht deklarierungspflichtige Konservierungsstoffe und Rieselhilfen (hochgiftiges Aluminiumhydroxid - Störungen des Nervensystems).
- Ausbruch latenter Schilddrüsenstörungen durch Anreicherung mit Jod und vielfältige Intoxikationen durch Fluoride.

Es gibt heute noch einige Salzproduzenten, die hochwertiges Komplettsalz in seiner ursprünglichen Form, Fülle und Reinheit ohne Raffination und ohne Zusätze aus Salinen anbieten, so, wie es vor Jahrmillionen schadstofffrei dort abgelagert wurde. Von dort wird es abgebaut oder über die Eindampfung einer Salzsole gewonnen. Selbst naturbelassene Meersalze sind zu 80% raffiniert, gebleicht und mit chemischen Zusätzen belastet. Hinzu kommt, dass die Meere heute verstärkt mit Abfällen und Schwermetallen belastet sind.

Kalahari Salz ist ein außergewöhnliches Produkt

Natürliches Salz enthält bis zu 84 für die Vitalfunktionen des Körpers wichtige Elemente, von denen auch die Funktion des Blutes und des Nervensystems abhängt. Verzichten Sie auf preisgünstiges, jedoch schadstoffreiches Speisesalz. Verwenden Sie stattdessen natürliches Salz, denn der Körper kann nur 5 bis 7g Natriumchlorid pro Tag ausscheiden, nimmt aber durch die Nahrung 15 bis 20g Kochsalz zu sich, also gut 10g pro Tag, die nicht ausgeschieden werden können. Der Überschuss an Salz wird in den Körpergeweben eingelagert und bindet zum Zweck der Verdünnung Wasser, das den Organzellen entzogen wird.

Kalahari Salz ist ein natürliches und komplettes Ursalz und bietet folgende Vorteile:

- Frei von negativen Umwelteinflüssen.
- Im Originalzustand grobkörnig und nicht maschinell verarbeitet.
- Wird bei Bedarf mit Edelstahlrollen zu mittelgrobem und feinem Salz gemahlen.
- Enthält keine künstlichen oder sonstige Zusatzstoffe oder Rieselhilfen.
- Feiner Geschmack.
- Eine kristallweiße Farbe.
- Aufwändige Verpackung zur vollständigen Erhaltung natürlicher Frische.

Kalahari Salz

wird auch empfohlen von

Genussnomade
STEFAN WIERTZ



Baack GmbH & Co. KG

Langenharmer Weg 223 – 225 · D - 22844 Norderstedt

Tel: + 49 40 / 521 706 0 · Fax: + 49 40 / 525 3041 · E-Mail: info@kalaharisalz.de