

KALAHARI® SALT

關於鹽的小故事...

好的食鹽與不好的食鹽——想知道有何差別嗎

天然鹽含有84種重要的微量元素，這些元素對於保持人體是必不可少的。鹽通常來自遠古的海洋，生命的起源之地。這些微量元素的存在對於我們的神經系統及血液機能是不可缺少的。人體內大約1%的成分是鹽。

制鹽業是如何處理鹽的呢？

透過高科技對鹽進行淨化，大部分元素會被清除，僅剩下氯化鈉 (NaCl)，這個步驟叫做精制。為什麼要進行精制？全球所提煉的鹽有93%用於工業用途，只有純淨的氯化鈉才合乎要求。只有大約6%是用作食鹽，而只有3%的精制鹽引入家庭使用。大部份的精制鹽透過即食食品進入我們體內，可能會影響我們的腎臟功能，引起痛風、風濕病以及關節炎，亦可以導致動脈硬化。為了方便制鹽，會加入氫氧化鋁作為抗結劑。同時亦會加入碘及氟化物（制鋁業產生的有毒廢品），這些物質可以引起甲狀腺病變以及老年癡呆症等疾病。

好在現時仍然有制鹽廠商提供不含添加劑亦未經精制的天然食鹽。這種食鹽產自有幾百萬年歷史、未經加工的鹽類礦場。而市面上約80%的海鹽都經過精制、漂白以及化學處理。海洋污染以及重金屬污染亦是一個問題。

本公司的銀水晶美食鹽是一種優質產品：這種食鹽產自非洲南部的卡拉哈利沙漠，該地區無人居住，亦無工業污染。食鹽從古老的鹽湖提煉出來，曬乾之後進行包裝。因此我們的銀水晶美食鹽完全沒有受到污染。烹飪級的銀水晶美食鹽保持天然狀態。同時亦有普通食鹽以及精制鹽可供選擇。該產品純淨天然，不含任何添加劑。

我們的銀水晶美食鹽天然雪白，透出水晶光澤，口感一流。優質包裝確保為烹飪過程帶來最好的食鹽。

使用天然純正的銀水晶美食鹽，
享受烹飪樂趣！



入口商:

Coba Foods
Coba Enterprise Hong Kong Ltd.

11th floor, Winfull Commercial
Building, 172-176 Wing Lok Street,
Sheung Wan, Hong Kong

Phone: + 852-2815 2593

Telefax: + 852-2815 1292

E-Mail: info@kalaharisalz.de

Web: www.kalaharisalz.de

新聞稿