

KALAHARI® SALT

Zout ...

Goed zout en slecht zout – zou u het verschil weten?

Natuurlijk zout bevat 84 belangrijke sporenelementen die essentieel zijn voor de vitaliteit van ons lichaam. Zout vindt zijn oorsprong in oude zeeën, waar het leven ontwikkeld is. Het bestaan van deze sporenelementen is essentieel voor de functie van ons zenuwstelsel en ons bloed. Ongeveer één procent van ons lichaam bestaat uit zout.

Hoe wordt het zout behandeld door sommigen bedrijven?

Met een hoge technische kracht wordt dit zout gezuiverd en een grote hoeveelheid van de elementen worden weggespoeld en alleen NaCl blijft over. Deze procedure wordt raffinage genoemd. Waarom raffineren? Wereldwijd is meer dan 93% van het verkregen zout nodig voor industriële doeleinden, waar alleen pure NaCl gebruikt kan worden. Alleen ongeveer 6% wordt gebruikt door de voedsel industrie en slechts 3 % bereikt ons lichaam door kant-en-klaar maaltijden en kan onze nierfunctie aantasten, jicht, reuma en artritis veroorzaken. Het kan ook leiden tot arteriosclerose (verharding van de aderen). Om het zout makkelijker te strooien, is er aluminium hydroxide toegevoegd als antiklonteringmiddel. Iodine en fluoride (een giftig afvalproduct van de aluminium industrie) zijn ook toegevoegd, wat schildklierafwijkingen en ziektes als Alzheimer kan veroorzaken.

Vandaag de dag kunnen we nog steeds zoutproducenten vinden van een hoge kwaliteit zout in de originele structuur en zuiverheid zonder toevoegingen en zonder verfijning. Het komt uit een onbewerkte zoutopslag en het is miljoenen jaren oud. Ongeveer 80% van het geleverde zeezout op de markt is verfijnd, gebleekt en chemisch behandeld. Een ander probleem is de vervuiling en besmetting van de zeeën met zware metalen.

Ons KALAHARI® Zout is een buitengewoon product: dit zout komt uit de Kalahari woestijn in zuid Afrika uit een gebied wat nooit bewoond is geweest en nooit gebruikt is voor de industrie. Het is gezeefd uit een oud zoutmeer, in de zon gedroogd en verpakt. Daarom is ons KALAHARI® Zout vrij van vervuiling en bevat het nog alle belangrijke sporenelementen. Het grofkorrelige KALAHARI® Zout is de originele vorm. Het is ook verkrijgbaar in middelfijn zout en fijn zout. Het is zuiver en bevat geen conserveermiddelen. Ons KALAHARI® Zout is natuurlijk kristal wit en heeft een uitstekende smaak. De hoge kwaliteit van de verpakking garandeert u dat alleen het beste van onze producten in uw keuken komt.

*Geniet van de zuivere
natuurlijk smaak van ons
Kalahari® Zout in uw keuken!*



Importeur:

Baack GmbH & Co. KG
Langenharmer Weg 223 - 225
D-22844 Norderstedt · Germany

Telefon: +49 40 521 706 0
Telefax: +49 40 525 3041
Web: www.kalaharisalz.de
E-Mail: info@kalaharisalz.de

PRESS - RELEASE