

# KALAHARI® SALT

## Μια μικρή ιστορία για το αλάτι...

### Καλό αλάτι και κακό αλάτι – γνωρίζεις τη διαφορά;

Το φυσικό αλάτι περιέχει 84 σημαντικά ιχνοστοιχεία τα οποία είναι σημαντικά για τη ζωτικότητα του σώματος μας. Γενικά το αλάτι προέρχεται από αρχαίες θάλασσες από όπου η ζωή αναπτύχθηκε. Η ύπαρξη αυτών των ιχνοστοιχείων είναι εξ ολοκλήρου σημαντική για τη λειτουργία του νευρικού μας συστήματος και του αίματος. Κατά προσέγγιση το 1% της σύνθεσης του σώματος μας είναι αλάτι.

### Πως κάποιες βιομηχανίες άλατος επεξεργάζονται αυτό το αλάτι;

Με υψηλά τεχνικά μέσα το αλάτι καθαρίζεται και η πλειοψηφία των ιχνοστοιχείων καταστρέφονται μένοντας μόνο το NaCl (Χλωριούχο Νάτριο). Η διαδικασία αυτή λέγεται ραφινάρισμα. Γιατί γίνεται αυτό το ραφινάρισμα; Παγκοσμίως, πλέον του 93% του παραγόμενου άλατος χρησιμοποιείται σε βιομηχανικές εφαρμογές οι οποίες μπορούν να χρησιμοποιήσουν μόνο καθαρό NaCl (Χλωριούχο Νάτριο). Μόνο το 6% περίπου χρησιμοποιείται στις βιομηχανίες τροφίμων και από αυτό το 3% σε νοικοκυριά. Το περισσότερο ραφινάρισμένο αλάτι το προσλαμβάνουμε μέσω των έτοιμων γευμάτων που καταναλώνουμε το οποίο μπορεί να επηρεάσει τη λειτουργία των νεφρών μας, να προκαλέσει ουρική αρθρίτιδα, ρευματισμούς και αρθριτικά. Επίσης μπορεί να προκαλέσει αρτηριοσκλήρωση (σκλήρυνση των αρτηριών). Έτσι ώστε το αλάτι να έχει καλύτερη ροή προσθέτουν σε αυτό υδροξείδιο του αργιλίου ως αντιπηκτικό συντηρητικό. Ιώδιο και φθόριο (τοξικά απόβλητα παραγωγής των εργοστασίων αλουμινίου) επίσης προσθέτονται, τα οποία μπορούν να προσβάλλουν τον θυρεοειδή αδένα με αποτέλεσμα άλλες σοβαρές παθήσεις όπως «Αλτσχάιμερ».

Στις μέρες μας, υπάρχουν ακόμη παραγωγοί άλατος που προμηθεύουν αλάτι υψηλής ποιότητας στην αρχική του μορφή και καθαρότητα, χωρίς συντηρητικά και προσθήκη άλλων στοιχείων και ραφινάρισμα. Η συγκομιδή του γίνεται από υπόγεια αποθέματα εκατομμυρίων ετών παλαιότητας. Περίπου το 80% του διαθέσιμου άλατος στην αγορά είναι ραφινάρισμένο, λευκασμένο και χημικά κατεργασμένο. Άλλο ένα πρόβλημα είναι η ρύπανση των θαλασσών και η μόλυνση τους με βάρβα μετάνια.

Το **KALAHARI® SALT** αλάτι είναι ένα εξαιρετικό εκλεκτό προϊόν: Συλλέγεται στην έρημο «KALAHARI» της Νότιας Αφρικής, μια περιοχή που ποτέ δεν κατοικήθηκε ή χρησιμοποιήθηκε ως βιομηχανική περιοχή. Εξορύσσεται από μια αρχαία λίμνη άλατος, ξηραίνεται στον ήλιο και συσκευάζεται. Για αυτό το **KALAHARI® SALT** αλάτι είναι απόλυτα καθαρό και αγνό. Η χοντρή κοκκομετρική του σύσταση είναι η αυθεντική. Διατίθεται και σε μεσαία ή πολύ φιλή κοκκομετρία. Είναι απόλυτα καθαρό και δεν περιέχει συντηρητικά. Το **KALAHARI® SALT** αλάτι απαρτίζεται από τη φύση του από λευκούς κρυσταλλικούς κόκκους και έχει υπέροχη γεύση. Η υψηλής ποιότητας συσκευασία του, εγγυάται ότι έχετε στην κουζίνα ένα από τα καλύτερα ποιοτικά προϊόντα.

Απολαύστε την απόλυτα  
παρθένα γεύση του  
**SILVER CRYSTAL GOURMET  
SAL** στην κουζίνα σας!



### Import for Europe:

Baeck 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](http://www.kalaharisalz.de)  
E-Mail: [info@kalaharisalz.de](mailto:info@kalaharisalz.de)

# PRESS - RELEASE