

SALE KALAHARI®

Informazioni sul sale ...

Sale buono e sale cattivo – Conoscete la differenza?

Il sale naturale contiene 84 elementi importanti per le funzioni vitali del corpo. Questo sale completo proviene dai mari preistorici dov'è fondato l'inizio della nostra vita. Fino ad oggi la cellula umana utilizza queste condizioni nel suo interno. Dalla presenza di questi elementi dipende anche la funzione del nostro sangue e del nostro sistema nervoso. Circa 1% della massa del corpo è costituito di sale.

Che cosa fa l'industria moderna del sale di questo sale preistorico?

Con grande dispendio tecnico „pulisce“ il sale da 82 elementi e ci rimane soltanto il NaCl (cloruro di sodio) Questo processo si chiama anche raffinare. Ma perché? Circa 93% della produzione internazionale del sale viene utilizzato per scopi industriali i quali serve questo NaCl puro. Solo circa il 6% va nell'industria alimentare ed una piccola rimanenza di 3% viene utilizzata dalle case private anche su forma raffinata. Comunque molto di più sale raffinato arriva nel corpo tramite piatti pronti causando tra l'altro problemi ai nostri reni, forma cristalli sui perosti e nelle articolazioni con effetti negativi come gotta, reumatismo, artrite ed artrosi. Inoltre causa arteriosclerosi e vari altri depositi nel corpo. Per evitare che il sale si raggrumi vengono aggiunti degli additivi (idrossido d'alluminio). Inoltre viene artificialmente arricchito con iodio o fluoro. Queste sostanze possono provocare l'accesso di disfunzioni tiroidei o disturbi demenziali come Alzheimer.

Comunque esistono ancora alcuni produttori di sale offrendo un sale completo di alta qualità nella sua forma, complessità e purezza originale senza raffinamento ed additivi, provenendo da giacimenti salini sotterranei esistenti da milioni d'anni senza inquinamento e sostanze tossiche. Là viene raccolto il sale o estratto tramite evaporazione dell'acqua salina. I sali marini naturali sono raccomandabili solo sotto riserva. Attenzione: L'80% del sale marino offerto sul mercato è raffinato, imbianchito e caricato con additivi chimici. A questo s'aggiunge che oggigiorno il mare è inquinato con molti rifiuti e metalli pesanti.

Il nostro Sale Buongustai KALAHARI® è un prodotto straordinario.: Questo sale viene estratto al bordo del deserto Kalahari nel sud dell'Africa da un lago salino naturale, viene seccato al sole e poi confezionato. Questa zona non è mai stata popolata e non è mai stata usata industrialmente. Di conseguenza il nostro Sale Buongustai KALAHARI® è completamente esente di qualsiasi influenza ambientale negativa. Il sale grosso rappresenta lo stato originale del sale e viene macinato secondo le esigenze in sale medio oppure fino. Non vengono aggiunte altre sostanze. Il sale ha un gusto estremamente fine e buono, ha un colore bianco cristallino e un imballo costoso che garantisce il mantenimento delle sue proprietà positive fino alla vostra cucina.

*Vi auguriamo buon appetito
con il nostro Sale Buongustai!*



Rappresentante / Importatore:

Baek GmbH & Co. KG
Langenharmer Weg 223 - 225
D-22844 Norderstedt · Germania

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

INFORMAZIONE STAMPA