

SAL KALAHARI®

Uma breve história sobre o sal ...

Sal bom e sal ruim – Qual é a diferença?

O sal natural contém até 84 importantes oligoelementos essenciais para a vitalidade do nosso corpo. Geralmente, esse sal é proveniente de antigos mares já secos, de onde se originou a própria vida no nosso planeta. A maioria destes oligoelementos é absolutamente essencial para nosso sangue e para o bom funcionamento do nosso sistema nervoso. Cerca de 1% do nosso corpo é constituído por sal.

Como o sal é tratado pela indústria?

Como 93% do sal extraído no mundo é destinado a fins industriais e como para esta finalidade só pode ser usado o NaCl (cloreto de sódio) puro, o sal natural é lavado e purificado removendo-se todos os oligoelementos. De todo o sal produzido, apenas 6% é destinado à alimentação e destes, apenas 3% acabam entrando nas nossas casas. Desta forma, este sal refinado entra no nosso corpo através dos alimentos industrializados ou das refeições pré-prontas. Este sal refinado pode afetar nossas funções renais, causar gota, reumatismo e artrite. Também pode levar à arteriosclerose (calcificação ou endurecimento das artérias). Para melhorar a fluidez do sal assim fabricado, a indústria ainda adiciona o hidróxido de alumínio com a função de anti-aglomerante. Iodo e Flúor (geralmente obtidos com resíduo tóxico da indústria de alumínio) também são adicionados e podem, por sua vez, desencadear distúrbios da tireóide e até mesmo causar outras doenças como o mal de Alzheimer.

Apesar disso, atualmente ainda é possível encontrar produtores de sal de alta qualidade que mantêm sua pureza e estrutura original sem aditivos e sem refino. Este sal, não processado é obtido em depósitos de milhões de anos de idade. Aproximadamente 80% do sal marinho é refinado, branqueado e quimicamente tratado. Outro aspecto problemático é a poluição dos nossos mares, contaminados principalmente por metais pesados. Já o nosso sal gourmet, o KALAHARI® SALT é um produto excepcional: Este sal é retirado do deserto do Kalahari, na África Austral, de uma área que nunca foi habitada ou utilizada por qualquer indústria. Ele é extraído de um antigo lago salgado, secado ao sol e empacotado.

Por isto nosso sal é totalmente livre de contaminação ou poluição. A granulometria grossa é o estado original do nosso sal KALAHARI®. Ele também está disponível em granulometria média e fina. Ele é totalmente puro e não contém aditivos. O nosso sal do Kalahari é naturalmente branco e cristalino e tem excelente sabor. A alta qualidade das embalagens garante que somente o melhor do nosso produto chega à sua cozinha.

*Aprecie o gosto natural
do sal KALAHARI®
na sua cozinha!*



Importador:

Baech GmbH & Co. KG
Langenharmer Weg 223 - 225
D-22844 Norderstedt - Alemanha

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

INFORMAÇÕES DE IMPRENSA