



ЧЕРНАЯ СОЛЬ

SKU: 1874-1899-2052

Цена: 13 грн – 58 грн **Диапазон цен: 13 грн - 58 грн**



Природная неочищенная соль. Заменяет обычную поваренную соль. Менее соленая на вкус, но значительно полезнее. Богата йодом, калием, серой, железом и другими микроэлементами. Улучшает пищеварение, усиливает перистальтику кишечника. Восстанавливает ослабленный организм, придает энергию и ясность ума.

Категория: [Пряности](#), [Специи и пряности](#)

ЧЕРНАЯ СОЛЬ, 50 / 30 / 100 ГРАММ

Черная соль – это природная неочищенная соль. Этот вид пищевой соли добывается в месторождениях, где в почве присутствуют вещества, содержащие сероводород. Польза от них такова, что они усиливают перистальтику кишечника, действуют как легкое слабительное и стимулятор аппетита.

Также, благодаря богатому природному составу, черная соль на вкус менее соленая и более полезна. По свойствам она подобна соевому соусу – богата веществами, которые действуют в организме подобно ферментам, улучшающим пищеварение. Поэтому черная соль в некоторых блюдах идеально заменяет поваренную соль.

Эта соль не может полностью заменить морскую или столовую соль, так как имеет специфический запах (он напоминает запах сваренного вкрутую яичного желтка) из-за наличия в ней небольшого количества сероводорода.

Недостатком является небольшой яичный привкус, но в сочетании с другими специями он становится незаметным. Черная соль в обычных дозах не вызывает удержания в организме воды, как это делают другие виды соли. Достоинство её в более низком содержании NaCl (хлорид натрия), чем в обычной поваренной соли. В этой связи черная соль более безопасна по сравнению с поваренной с точки зрения отложения ее в суставах.

Черная соль является главным ингредиентом в популярной индийской приправе Чат Масала (приправа для салата), которую добавляют в фруктовые салаты и в поджаренные орехи. В Индии она даже входит в домашнюю аптечку. Согласно Аюрведе – древней медицинской науке, черная соль содержит элементы воды и огня, способствует нормальному функционированию пищеварительной системы и ясности интеллекта.

Хотя эта соль и носит название черной, она имеет красновато-бурый цвет благодаря тому, что в ней содержится некоторое количество минералов и железа. Как и белая соль, она продается прессованной и молотой, и хранить ее лучше в сухом прохладном месте.

Возможно, Вам также понравятся натуральные специи и смеси специй, представленные на нашем сайте.

Назначение: нехватка минеральных веществ, заменитель белой соли, пищеварительная система.

Активные ингредиенты:

Черная соль (Black salt). Природная неочищенная соль. Содержит элементы воды и огня, способствует

РОСА-ФАРМ. Аюрведичні препарати преміум класу.
Київ, вул. Михайлівська, 24-А. Відкрито з 11:00 до 19:00 щодня.
Телефони: +380932173134, +380670070108, +380671600108.



нормальному функціонуванню пищеварительной системы и ясности интеллекта.

Инструкция по применению: солить готовые блюда по вкусу.

Состав Черной соли Kala Namak: Черная соль (Black salt) - 100%.