



## ЧОРНА СІЛЬ

**SKU:** 1874-1899-2052

**Ціна: 13 грн – 58 грн** Price range: 13 грн through 58 грн



Природна неочищена сіль. Замінює звичайну кухарську сіль. Менш солоні на смак, але значно корисніше. Багата йодом, калієм, сіркою, залізом і іншими мікроелементами. Покращує травлення, посилює перистальтику кишечника. Відновлює ослаблений організм, надає енергію і ясність розуму.

**Категорія:** [Прянощі](#), [Спеції та прянощі](#)

## ЧОРНА СІЛЬ, 50 / 30 / 100 ГРАМ

**Чорна сіль** - це природна неочищена сіль. Цей вид харчової солі добувається в родовищах, де в ґрунті присутні речовини, що містять сірководень. Користь від них така, що вони підсилюють перистальтику кишківника, діють як легке проносне і стимулятор апетиту.

Також, завдяки багатому природному складу, чорна сіль на смак менш солоні та більш корисна. За властивостями вона подібна до соєвого соусу - багата речовинами, які діють в організмі подібно ферментам, поліпшує травлення. Тому чорна сіль в деяких стравах ідеально замінює кухонну сіль.

Ця сіль не може повністю замінити морську або столову сіль, тому що має специфічний запах (він нагадує запах круто звареного яєчного жовтка) через наявність у ній невеликої кількості сірководню.

Недоліком є невеликий яєчний присмак, але в поєднанні з іншими спеціями він стає непомітним. Чорна сіль в звичайних дозах не викликає утримання в організмі води, як це роблять інші види солі. Гідність її в більш низькому вмісті NaCl (хлорид натрію), ніж в звичайній кухонній солі. У зв'язку з цим чорна сіль безпечніша в порівнянні з кухонною з точки зору відкладення її в суглобах.

Чорна сіль є головним інгредієнтом у популярній індійській приправі Чат Масала (приправа для салату), яку додають в фруктові салати і в підсмажені горіхи. В Індії вона навіть входить в домашню аптечку. Згідно Аюрведі - стародавній медичній науці, чорна сіль містить елементи води і вогню, сприяє нормальному функціонуванню травної системи та ясності інтелекту.

Хоча ця сіль і носить назву чорної, вона має червонувато-бурий колір завдяки тому, що в ній міститься певна кількість мінералів та заліза. Як і біла сіль, вона продається пресованою та меленою, і зберігати її краще в сухому прохолодному місці.

Можливо, Вам також сподобаються натуральні спеції та суміші спецій, представлені на нашому сайті.

### Призначення:

брак мінеральних речовин, замітник білої солі, травна система.

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

---



### **Активні інгредієнти:**

Чорна сіль (Black salt). Природна неочищена сіль. Містить елементи води і вогню, сприяє нормальному функціонуванню травної системи та ясності інтелекту.

**Спосіб застосування:** солити готові страви до смаку.

**Склад Чорної солі Kala Namak:** Чорна сіль (Black salt) - 100%.