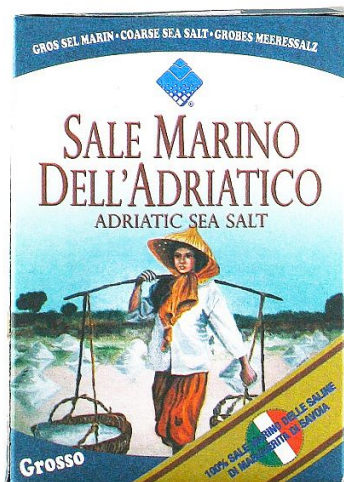


Sůl mořská hrubá 1kg

» Sůl



Kód produktu	36277
Orientační hmotnost	1,03 kg
DPH	12 %

Dostupnost na skladě: skladem

Sůl mořská hrubá 1kg

» Sůl

Popis

Historie středomořských národů je spojována s historií soli. Římané používali sůl jako lék i jako dar bohům. Zpočátku patřila sůl mezi nedostatkové zboží, její cena se vyvažovala zlatem a nezdědka byla používána jako platidlo. Příkladem může být vojenský žold, který byl mimo jiné vyplácen ve formě váčků se solí. Také proto se často říkalo "sůl je cennější než zlato". Složení Hrubá mořská sůl z italské oblasti "Puglia" Použití Dochucování pokrmů Výrobní proces Solná pole jsou rozložena na ploše o velikosti 4000 hektarů. Jsou státní přírodní rezervací mezinárodního významu, kdy tato pole poskytují působiště ptákům, kteří odlétají v době stěhování z Afriky na sever Evropy. Mezi tyto ptáky patří například růžový pelikán, čáp, jeřáb, labuť a jiní vodní ptáci. Voda z moře je odebírána obrovskými čerpadly do solných van, kde se díky působení slunečních paprsků a povětrnostních podmínek vypařuje a postupně dosahuje vyšší teploty a stupně saturace soli až do hodnoty mezi 25,5 a 30°C Baumé. Baumé je stupnice saturace (koncentrace soli), kdy se usazuje chlorid sodný. Zbylá voda ze dna vany se odstraní a zbyde pouze mořská sůl. Z jednohokubického metru mořské vody se vytěží 27 kg soli. Sůl se potom zaveze na velké hromady a odtud se pak odebírá k následnému zpracování. Poté se sůl propírá, odstředuje, suší, mele a prosívá. Mořská sůl je přírodní ingredience, která je důležitá pro naši stravu a dodává tělu užitečné minerální látky. Další informace Balení: 1 Kg Karton: 12 ks (objednat lze libovolné množství kusů) Skladování: Výrobek váže vodu. Skladujte na suchém místě

Hlavní parametry

EAN	8006795200023
-----	---------------