

Sůl mořská jemná 1kg

» Sůl



Kód produktu	36276
Orientační hmotnost	1,03 kg

Dostupnost na skladě: skladem

Sůl mořská jemná 1kg

» Sůl

Popis

Detailní 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 nežádka byla používána jako platidlo. Příkladem může být vojenský žold, který byl mimo jiné vyplácen ve formě váčků s solí. Také proto se často říkalo "sůl je cennější než zlato". Složení Jedlá 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 jednodokubického 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, odstřeďuje, 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	8014196160013
-----	---------------