



Link do produktu: <https://www.ecologiczny.pl/dr-gaja-sol-czarna-kala-namak-drobna-250g-p-5967.html>

Dr Gaja Sól czarna KALA NAMAK drobna 250g



| | |
|------------------|-----------------|
| Cena | 11,71 zł |
| Dostępność | Dostępny |
| Numer katalogowy | 3779 |

Opis produktu

Tak jak pieprz nie zawsze musi być czarny (znane odmiany to pieprz biały, zielony, czerwony) podobnie jest w przypadku soli. Obok powszechnie znanej, tradycyjnej soli białej występuje również sól czarna, nazywana w języku indyjskim Kala Namak. Ta oryginalna odmiana soli, pochodzi z Indii. Jest tradycyjnie wydobywana w kopalniach w Pakistanie, Bangadeszu, Nepalu oraz w niektórych rejonach Himalajów. Tak naprawdę jej kryształy są barwy różowo-brązowej, a po rozdrobieniu - ciemnofioletowej.

ZASTOSOWANIE SOLI CZARNEJ

Sól czarna często nazywana jest solą indyjską, gdyż znajduje szerokie zastosowanie w kuchni indyjskiej: jako główny składnik tradycyjnej i dobrze znanej przyprawy chaat masala czy orzeźwiającego hinduskiego napoju tzw. Jaljeera. To ciekawy dodatek do wszelkich przekąsek, dipów, gęstych sosów (chutneyów), sałatek a nawet do owoców.

Ma wyraźny, pikantny smak i ostry zapach. Ze względu na swój charakterystyczny, jajeczny aromat jest chętnie używana przez wegan i wegetarian np. do przyprawienia tofu – co pozwala na uzyskanie smaku przypominającego sałatkę jajeczną.

Wybierając sól czarną można wyczarować niepowtarzalne potrawy, które doskonale urozmaicą codzienną dietę.

Sól czarna KALA NAMAK drobna, Dr Gaja to:

- sól SPOŻYWCZA – do celów konsumpcyjnych, zamiennik tradycyjnej soli kuchennej,
- sól KAMIENNA – wydobywana ręcznie z ziemi w postaci brył, bloków i kamieni,
- sól NIEJODOWANA – nie jest poddawana procesowi jodowania (dodawania jodu), zawiera naturalnie występujące minerały.

Sól czarna KALA NAMAK drobna, Dr Gaja

Składniki: sól himalajska czarna 100%

Masa netto: 250 g

Sposób przechowywania: przechowywać w suchym i zacienionym miejscu, w temperaturze pokojowej.

Kraj pochodzenia soli: Pakistan