

Sól ZERO nie-sodowa sól kuchenna prosz. 90



Cena: 7,96 PLN

Opis słownikowy

Dawka	-
Opakowanie	90 g
Postać	prosz.
Producent	POLSKIE WARZELNIE SOLI SP. Z O.O.
Substancja czynna	-

Opis produktu

Sól ZERO nie-sodowa sól kuchenna to środek spożywczy specjalnego przeznaczenia żywieniowego o radykalnie obniżonej zawartości sodu.

Słony smak niesodowej Soli ZERO tworzą naturalne minerały magnezowe i potasowe - składniki Perełek solnych.

PEREŁKI SOLNE mórz paleozoicznych

Miliony lat temu, na terenie obecnej Europy, w płytkich i ciepłych morzach powstają wykwity mineralne - ewaporaty. Wśród nich kryształy, zwane Perełkami Solnymi, tym wspanialsze, że zbudowane nie ze wszechobecnego sodu, lecz z drogiego magnezu i potasu. To one stanowią istotę Soli ZERO.

NIE-SODOWA sól kuchenna nazywamy sól, w której słony smak tworzony jest przez związki inne niż chlorek sodu. Choć sól taka może zawierać niewielkie ilości wszechobecnego sodu, nie ma to większego wpływu na codzienne spożycie tego pierwiastka. Sól nie-sodowa daje możliwość smacznego przyrządzania potraw o bardzo niskiej, praktycznie zerowej zawartości sodu. Sól ZERO pozwala ograniczyć ilość sodu w diecie, co daje korzyść wszystkim pragnącym kontrolować jego spożycie. Szczególnymi beneficjentami są ci, którzy mają lub mogliby mieć w przyszłości problemy z nadciśnieniem tętniczym. Przy chorobach nerek, przy stosowaniu diuretyków oszczędzających potas oraz w przypadku przyjmowania leków opartych na napatrniczy należy skonsultować się z dietetykiem lub lekarzem pokazując poniższą informację: Stosując w domu Sól ZERO zamiast soli tradycyjnej*, dieta wzbogaci się w przybliżeniu o 1600 mg naturalnego potasu w przypadku osoby dorosłej i proporcjonalnie mniej u dzieci, uwzględniając ich mniejsze porcje pożywienia. Taka ilość cennego i potasu (1600 mg) znajduje się w 2-3 pomidorach lub ziemniakach.

Potas odgrywa ważną rolę w funkcjonowaniu organizmu m.in. wspomaga funkcjonowanie układu nerwowego, mięśni i serca (przy naturalnym założeniu codziennego, przeciętnego spożycia tradycyjnej soli w domu przez osobę dorosłą na poziomie 5 g, co odpowiada 4 g Soli ZERO).

SMAK Soli ZERO jest intensywniejszy od tradycyjnej soli kuchennej.

Przed zastosowaniem produktu zapoznaj się z informacjami zamieszczonymi na opakowaniu lub ulotce.