

PERELADA

DESDE 1923



# Sal de l'Himàlaia amb Fitoplàncton

## Sal Marina Cristalitzada

El fitoplàncton són microalgues que transporten nutrients als organismes que els necessiten. Està format per aminoàcids, proteïnes, àcids grassos, omega 3, 6 y 12, vitamines i un gran nombre de minerals. És bo per evitar el colesterol, així com un gran reforç vitamínic i energètic, entre altres moltes propietats.

La sal de l'Himàlaia de Perelada és sal marina d'extraordinària puresa que va sedimentar als peus d'aquesta serralada fa 200 milions d'anys. A diferència de la sal Maldon, la sal rosa de l'Himàlaia serveix tant per cuinar com per amanir, i ja s'ha consolidat com a condiment d'èxit a mercats com Estats Units, Japó, Xina, Alemanya...

Procedent de Pakistan, la sal de l'Himàlaia ha estat sotmesa al llarg del temps a enormes presions: el pes de la serralada més gran del món ha fet d'ella una sal cristalitzada de textura cruixent.

La sal de l'Himàlaia és més saludable que la sal de taula comuna i contribueix a la prevenció de malalties com l'artrosi, l'asma, l'osteoporosi, etc.

**Ingredients:** Sal rosa (98% CLNA i 2% minerales), fitoplàncton (1,5%)

**Presentació:** Caixa de 250 grams.

