

SAL ROSA DO HIMALAIA



Benefícios

- ✓ REGULA A PRODUÇÃO DE ÓLEO PELA PELE
- ✓ PREVINE CÂIMBRAS E FORTALECE OS MÚSCULOS E O SISTEMA IMUNOLÓGICO
- ✓ FORTALECE A SAÚDE DO SISTEMA DIGESTIVO, PREVENINDO GASES E PRISÃO DE VENTRE
- ✓ ANTI-HISTAMÍNICO NATURAL QUE MELHORA O HUMOR E REGULA A PRESSÃO ARTERIAL

Informação Nutricional

Ferro

Magnésio

Potássio

Cálcio e outros

Formas de Consumo

EM GERAL, VOCÊ PODE COZINHAR COM SAL ROSA DO HIMALAIA, COMO FARIA COM SAL DE MESA COMUM.



Casa do Mel
Produtos Naturais

A LOJA DA ABELHA GIGANTE

↓ SAIBA MAIS ↓



O SAL DO HIMALAIA, OU SAL ROSA DO HIMALAIA, É UM TIPO DE SAL CARACTERIZADO POR SUA COR ROSA NATURAL, QUE NÃO É PROCESSADO PARA PRODUZIR UM PRODUTO NÃO REFINADO E SEM ADITIVOS, SENDO CONSIDERADO MAIS NATURAL QUE O SAL COMUM.

ESSE TIPO DE SAL É EXTRAÍDO MANUALMENTE DE MINAS DE SAL LOCALIZADAS PRÓXIMAS AO HIMALAIA, NO PAQUISTÃO, SENDO COMPOSTO POR MINERAIS COMO CÁLCIO, POTÁSSIO, MAGNÉSIO, FERRO E ZINCO.



BENEFÍCIOS DO SAL ROSA DO HIMALAIA

OS POSSÍVEIS BENEFÍCIOS DO SAL DO HIMALAIA INCLUEM DIMINUIR O PH DO ORGANISMO, TRATAR PROBLEMAS DE PELE, COMO PSORÍASE E ALGUNS PROBLEMAS RESPIRATÓRIOS COMO ASMA, BRONQUITE E TOSSE.

ALÉM DISSO, ESSE TIPO DE SAL CARACTERIZA-SE POR CONTER MINERAIS COMO CÁLCIO, POTÁSSIO, MAGNÉSIO, FERRO E ZINCO. NO ENTANTO, UM ESTUDO CIENTÍFICO MENCIONA QUE CONSUMIR 1 COLHER DE CHÁ (5 G) DE SAL DO HIMALAIA POR DIA, NÃO FORNECE QUANTIDADES SIGNIFICATIVAS DESSES MINERAIS, PORTANTO NÃO TRARIA NENHUM BENEFÍCIO SIGNIFICATIVO PARA A SAÚDE.

O SAL DO HIMALAIA É BOM PARA QUEM TEM PRESSÃO ALTA? O SAL DO HIMALAIA CONTÉM MENOS SÓDIO DO QUE O SAL DE MESA COMUM, POR ISSO PODE SER BENEFÍCIO PARA PESSOAS COM PRESSÃO ALTA.

DIFERENÇA ENTRE SAL ROSA DO HIMALAIA E SAL COMUM O SAL COMUM, OU DE MESA, PASSA POR UM PROCESSO DE REFINAMENTO E BRANQUEAMENTO, ONDE SÃO RETIRADOS TAMBÉM MUITOS MINERAIS, MAS É RICO EM CLORETO DE SÓDIO. ALÉM DISSO, ESSE TIPO DE SAL TAMBÉM CONTÉM ANTIUMECTANTES PARA DEIXÁ-LO COM TEXTURA MAIS FINA E SOLTA.



COMO USAR



POR TER UM SABOR MAIS SUAVE DO QUE O SAL COMUM, O SAL DO HIMALAIA PODE SER USADO PARA TEMPERAR PEIXES, MARISCOS, LEGUMES E VERDURAS, POR EXEMPLO.

COMO O SAL DO HIMALAIA TEM UM SABOR MAIS DELICADO, PODE LEVAR AO CONSUMO EXCESSIVO, O QUE NÃO É BOM PARA A SAÚDE. POR ISSO, PARA EVITAR SEU USO EXCESSIVO, RECOMENDA-SE MISTURAR O SAL ROSA COM TEMPEROS NATURAIS, COMO ALHO, CEBOLA, SALSINHA, CEBOLINHA E ORÉGANO, POR EXEMPLO.

