

Himalaya Himalaya

Sale Rosa Integrale da Cucina dell'Himalaya



Il Sale dell'Himalaya, caratteristico sale dalla colorazione rosacea, possiede molte proprietà curative, note da milioni di anni. Esso viene ricavato da un antico lago, sulle pendici dell'Himalaya. Da sempre considerato, per la sua rarità, un prodotto di pochi eletti, il sale è un prodotto naturale al 100% che viene estratto, lavorato, selezionato e lavato completamente a mano e, quindi, asciugato al sole; è importante, inoltre, sottolineare che non contiene additivi e possiede altissime qualità bioenergetiche. I suoi usi sono vari, infatti, è utile per fare un bagno purificante e rilassante, ottimo per creare soluzioni sature, per inalazioni, sciacqui, impacchi, È importante, infine, sottolineare che il Sale Rosa dell'Himalaya:

- è il più puro; è il sale attualmente ritenuto di migliore qualità. Inoltre, questo sale, viene trattato e lavorato completamente a mano, rispettando le sue caratteristiche naturali ed integrali, in modo da renderlo un prodotto naturalmente inalterato.
- è naturale al 100%. Il Sale himalayano è stato cristallizzato nel sottosuolo, al riparo dalle influenze esterne, per effetto delle altissime pressioni che generano le montagne.

- ☑ **NATURALE AL 100%**
- ☑ **RICCO DI IODIO NATURALMENTE**
- ☑ **PRIVO DI ADDITIVI CHIMICI**
- ☑ **RIMUOVE LE SCORIE ACCUMULATE**
- ☑ **RISTABILISCE L'EQUILIBRIO SALINICO
INDISPENSABILE PER IL BUON FUNZIONAMENTO
DELL'ORGANISMO**

L'importanza del Sale Integrale Naturale

Il sale è, come tutti sappiamo, indispensabile per la vita dell'uomo; i suoi due componenti principali –

sodio e cloro – regolano la pressione dei liquidi nell'organismo, proteggono dalle massicce perdite d'acqua e regolano il sistema digerente. Il sistema nervoso ha bisogno di sodio per la trasmissione dei segnali sul piano fisiologico, ma sono presenti una quantità di altri elementi nel sale naturale, nell'acqua di mare, nei cristalli di sale e ci sarà un motivo se la natura non ha reso il sale già raffinato, eliminando tutto ciò che è ritenuto inutile.

Un po' di storia

In tempi remoti, in regioni lontane dal mare, la carenza di sale era un problema. Gli uomini dovevano coprire il fabbisogno giornaliero di sale attraverso l'alimentazione animale e vegetale e, come sappiamo, gli alimenti vegetali contengono molto poco sale. Mettere i cibi sottosale o fare la salamoia era spesso l'unica possibilità di conservare, per tutto l'inverno, alimenti deperibili. Anche durante i viaggi per mare in gran parte si utilizzava questo metodo. Il sale, infatti, sottrae acqua e quindi permette la conservazione dei cibi. Tra la metà del 14° e la metà del 15° secolo, con l'aumento demografico, raddoppiò anche il fabbisogno di sale nell'Europa centrale ed occidentale e, parallelamente, aumentò enormemente il suo valore monetario, tanto che ricevette il soprannome di "oro bianco" o "quinto elemento". Il sale veniva estratto dall'acqua di mare, dalle miniere di sale o dalle acque saline di fonte. In Europa centrale, l'estrazione del salgemma risale già all'8° secolo a.C. Notoriamente, nel nostro continente, esistono enormi depositi di sale presenti in mari prosciugati, per esempio il mare di Zechstein (formazione superiore del Permiano), il cui centro si trovava 250 milioni di anni fa nella Germania centrale e settentrionale. Nell'era neolitica (4000-1750 a.C.) gli uomini divennero più interessati al sale sotto forma di fonti di acqua salina. Da questa acqua salina il sale veniva ottenuto mediante bollitura in vasi di terracotta. Il periodo più fiorente per il sale, in Europa, fu raggiunto nel primo medioevo con un attivo commercio che portò alla costruzione di una fitta rete di strade; l'utilizzo di queste strade era a pagamento, e non solo: c'erano tasse e dogane sul sale perciò, in ogni Land, per esempio la Baviera, fino al 30% del bilancio statale era dato dal commercio del sale. Anche nei toponimi delle città come Schwiibisch Hall, Halle o Bad Reichenhall si ritrova il concetto di sale: infatti la parola celtica "hal" era utilizzata per il sale e significava salubre, puro: il nome heller (soldo, moneta) deriva dal denaro pagato per il sale e la parola latina "sal" nasconde i concetti soldo e salario. Ferriera, nel suo libro, ricorda che un altro significato di "hal" è suono, o oscillazione; egli

