

Sól Zero Nie-Sodowa Sól Kuchenna proszek 200g

cena: 11,17 zł



Opis słownikowy

Opakowanie	200 g
Postać	PROSZ.
Producent	Polskie Warzelnie Soli Sp. Z O.o. Polska [PL]
Rejestracja	Bez recepty

Opis produktu

Opis

Nie-sodową solą kuchenną 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. W przypadku niesodowej Soli Zero – słony smak tworzą przede wszystkim niesodowe, naturalne sole magnezowe i potasowe – składniki peretek solnych.

Potas odgrywa ważną rolę w funkcjonowaniu organizmu, wspomaga między innymi pracę mięśni, serca i układu nerwowego. Stosując w domu Sól Zero zamiast soli tradycyjnej nasza codzienna dieta wzbogaci się o taką ilość cennego potasu jaka znajduje się np. w 2-3 pomidorach lub ziemniakach.

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 naporstnicy należy poinformować lekarza o zamiarze stosowania produktu spożywczego zawierającego potas.