



SAL ROSA DEL HIMALAYA

Es una sal fósil que se recoge en las estribaciones del Himalaya, en los estratos geológicos sedimentarios, vestigios del enorme océano que allí había hace 200 millones de años.

Esta **preciada pureza original** convierte la sal del Himalaya en **única** ya que en aquellos tiempos los mares y océanos no estaban contaminados.

Es una sal naturalmente **rica en minerales y oligoelementos** imprescindibles para el buen funcionamiento del organismo.

Su delicado y sutil **sabor crujiente** y su peculiar **granulometría** serán la delicia de sus platos al realzar el sabor de los alimentos crudos o cocinados.

La sal rosa del Himalaya es un encanto para nuestros sentidos. Es una sal que exalta nuestras papilas, es una sal **aromática**, una sal **resplandeciente**. Es ideal para todo tipo de alimentos, carnes, pescados, ensaladas, salsas...

Su color pincelado de rosa prueba su contenido en hierro e identifica su procedencia: las profundas capas alimentadas por las infiltraciones minerales del magma en la era terciaria.

Disuelta en agua mineral proporciona un confort gástrico, potencia la diuresis y estimula el adelgazamiento.

C/ Bachiller Sansón Carrasco 8 Y 10
16400 - TARANCON (CUENCA)

Centralita: 969 321848

Móvil: 618.124700

info@salesdelcentro.com