

Sale marino Manju



Il sale marino manju è un sale naturale marino di alta qualità, ricco di minerali dalle proprietà rigenerative. Il sale Manju è un prodotto naturale, completamente privo di additivi artificiali.

Il Sale Manju è un ingrediente prezioso per un'alimentazione equilibrata sia in cucina che a tavola. Come alimento altamente salutare è particolarmente efficace se assunto in combinazione con la bevanda Manju. Per un'alimentazione bilanciata degli adulti in buona salute sono sufficienti 0,5 – 1 g di Sale Manju al giorno (mezza punta di coltello).



PRINCIPALI SOSTANZE CONTENUTE (per 100g):

Sodio 40.0g

Magnesio 1.8g

Calcio 1.6g

Potassio 0.7g

In percentuali minori: ferro, zinco, nichel, cromo, rame, titanio, manganese e cobalto.

CONFEZIONE : 90 g o 100 g

COME MOLTIPLICARE IL PREZIOSO SALE MANJU

Si consiglia di mescolare il Sale marino puro Manju al fiore di sale naturale della Guérande o ad altri sali naturali pregiati.

Basta mescolare il 10% di sale marino Manju con un buon sale naturale, ad esempio una confezione da 100 g di Sale marino Manju con 1 kg di fiore di sale naturale essiccato al sole. A questo punto si nebulizza 3 volte la miscela di sale con il Manju e la si lascia essiccare per 2 o 3 giorni al sole, in forno o sotto una sorgente di luce infrarossa.

La miscela di sale essiccata viene quindi riempita in un vasetto di vetro e lasciata riposare ben chiusa per 3 settimane. In questo modo si ottiene una maturazione ideale del sale, rendendo il suo gusto più delicato e "morbido" e donandogli anche circa il 70% delle straordinarie proprietà antiossidanti e rigenerative del Sale marino Manju puro.