

Algemene informatie

Himalaya tafelzout wordt gewonnen uit opgedroogde delen van de oerzee en is dus eigenlijk zeezout. Dit bevat naast 97,4% natriumchloride ook zeer essentiële mineralen en sporenelementen die ons lichaam nodig heeft. Himalaya tafelzout is zeer geschikt als culinair zout en tevens in opgeloste vorm als drinkkuur, zogenaamde zoutsole of levenswater. Himalayazout wordt gezien als gezond(er) alternatief voor gewoon keukenzout. Dit 100% natuurlijk zout bevat nog alle sporen en mineralen die van nature aanwezig zijn. Ze zijn goed opneembaar en belangrijk voor de celstofwisseling. Van nature mild en bijzonder smaakvol.

Onze goede kwaliteit Himalaya tafelzout zorgt ervoor dat:

- het zenuwstelsel goed functioneert
- dat er informatie tussen cellen wordt uitgewisseld
- het afweersysteem versterkt
- het fysiologisch evenwicht wordt bevordert en
- de stofwisseling wordt gestimuleerd.



Wist je dat gewoon keukenzout een industrieel bijproduct is? Er wordt reeds decennia gewaarschuwd voor het eten van teveel keukenzout, maar dan heeft men het over het eenzijdige zout dat alleen natriumchloride bevat. Keukenzout (NaCl) zorgt voor een hoge bloeddruk doordat er teveel vocht wordt vastgehouden in het lichaam. Normaal keukenzout is ongezond omdat het chemisch bewerkt is. Het pure ongeraffineerde zout er juist voor zorgt dat de vochtthuishouding en de bloeddruk in balans blijven.

Himalaya tafelzout smaakt zo goed als het eruit ziet. Geen wonder dat professionals kiezen voor tafelzout uit het Himalaya-gebergte om de smaak van hun gerechten te verrijken. Het zout wordt speciaal voor consumenten en professionals gemalen en gezeefd voor gebruik in zoutmolens. Het is ook heel geschikt voor kleine molens en sole. In tegenstelling tot gewoon tafelzout heb je maar weinig Himalaya zout nodig om de smaak van gerechten te verrijken. Zout uit de Himalaya is de puurste vorm van zout die verkrijgbaar is, onbewerkt en zonder toevoegingen. Lekker in dressings, op vlees, vis, soepen, etcetera.

Achtergronden & geschiedenis

In de ijle lucht van Noord-Punjab is een Himalaya-steengroeve aan te treffen waar mannen keien van lichtgevend roze erts uit de aarde halen. Het zout wordt met de hand gewonnen, hand geselecteerd, gewassen en in de zon gedroogd.

Pakistaanse roze Himalaya zout werd gevormd in het Precambrium tijdperk, ongeveer 600 miljoen jaar geleden, toen grote binnenzeeën verdampten. Het zout is rijk aan ijzer, calcium, en 82 andere sporenelementen in een opmerkelijk vergelijkbaar evenwicht als die van het menselijk lichaam. Vulkanische en andere geologische activiteiten sloten het zout hermetisch af, waar het eeuwen lang onder intense druk en warmte van de diepe aarde bloot stond. Over talloze eeuwen steeg de landmassa naar dat wat tegenwoordig het Himalaya-gebergte is geworden.

In 326 voor Christus gaf Alexander de Grote zijn troepen de rust in het Khewragebied, wat tegenwoordig Pakistan heet. Eén van zijn soldaten schreef in zijn dagboek dat hij had opgemerkt hoe de paarden door lokale mensen gebracht werden naar de rotsen waarvan zij zout konden likken. Ongeveer achttien eeuwen later werd Jalaluddin Mohammad Akbar geboren. Op de leeftijd van dertien werd hij heerser van het Mughal-rijk en heeft in zijn regeringsperiode bijgedragen aan de introductie van een zoutwinning bij Khewra. Onze Himalaya-zoutsteen werd geoogst op dezelfde wijze zoals dat ging in de tijd van Akbar. De keien van de oogst hadden soms een gewicht van meer dan 500 kg!