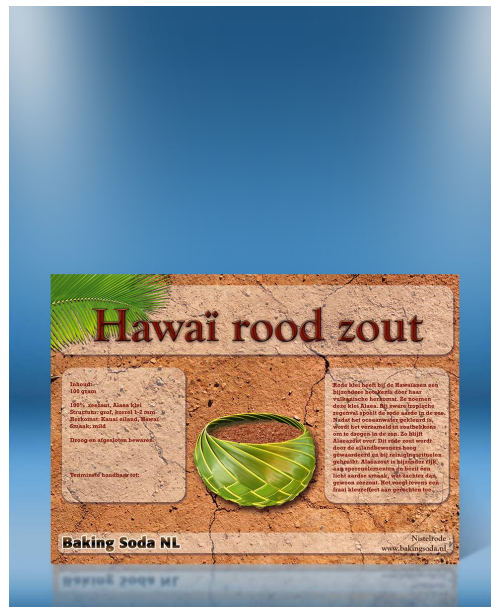


Algemene informatie

Rood zeezout heeft grote betekenis in Hawaiï. Van oudsher is daar zout gebruikt om vis en vlees, maar ook rituele reinigingen op materialen, voorwerpen of het lichaam uit te oefenen. Het zout zit diep in de Hawaiiaanse cultuur geworteld.

Het Hawaiiaans zeezout wordt vooral op het centrale eiland Moloka'i geproduceerd. Met moderne methoden wordt eerst gefilterd zeewater in een gesloten circuit gepompt. In deze bekkens verdampt het water door de zon en het zout kan worden geoogst.



Het zout wordt vervolgens verfijnd met tachtig verschillende mineralen en sporenelementen, maar de meest voorkomende methoden omvatten de toevoeging van rode klei ([Hawaiï Alaea rood zout](#)), lavakool ([Hawaiï Lava zwart zout](#)) en bamboe-extracten ([Hawaiï Bamboe groen zout](#)).

