

# Sal Negra de Hawaï

Recogida en la Isla de Molokai



Con un sorprendente color y una textura sedosa, la sal negra de Hawaï nace del encuentro de una de las aguas más puras del mundo y de rocas volcánicas ricas en carbón activo.

## Una sal negra?

Las **rocas de lava negra** se añaden al agua de los estanques para que los cristales de sal se impregnen del **carbón activo** que contiene la lava.

Excelente para el conjunto del sistema digestivo y **poderoso antitóxico**, son todos los **beneficios del carbón** que se encuentran en la sal negra de Hawaï.



## Archipiélago de Hawaï

Isla de Molokai

El proceso único de evaporación de la sal negra de Hawaï asegura una conservación total de **los minerales y oligoelementos**.

## En la cocina...



Su fino y equilibrado sabor a avellana, asociado a su **extraordinario color** y su sedosa textura, le otorgan un **triunfo incomparable** en la cocina.

Igualmente utilizado como flor de sal en los platos de **pescado y carnes a la plancha**, es también perfecto para sazonar **verduras y ensaladas**.

Excelente para aderezar los platos de **sushi** y darles un toque original.

**INNOVACIONES OSONA, SL.**

Tel/Fax 93 851 42 25 - [www.salnatur.com](http://www.salnatur.com)