

Inca roze Andeszout

Het Inca Andeszout komt uit de hooglanden van het Andesgebergte ten westen van Bolivia. Nadat in de loop van miljoenen jaren de meren langzamerhand opdroogden, vormden zich grote zoutmeren die dikke zoutlagen achtergelaten hebben. Het zout werd hierbij, in tegenstelling tot het Himalayazout dat in mijnen gewonnen wordt, door lava van de omringende vulkanen van het Andesgebergte afgedekt.

In de loop der jaren drongen de mineralen uit de lava in het zout door en hebben het Incaszout op die manier met vele mineralen en sporenelementen verrijkt. Deze lavamineralen geven het Inca Andeszout niet alleen een harmonische en milde smaak, maar ook een lieflijke rose kleur, waardoor het bij de inheemse bevolking "rosesalt" genoemd wordt. Ondertussen is het Inca Andeszout een begeerd zout en wordt het in de beste keukens gebruikt. Het wordt dankbaar toegepast bij zowel vlees-, vis- en groentegerechten.

Het Andeszout uit het westen van het oude Inkarijk wordt zelfs vandaag nog via oude karavaanwegen uit het hooggebergte van de Andes tot in het Peruaanse laagland getransporteerd, vanwaar het wereldwijd naar de meest gerenommeerde restaurants verscheept wordt.

Het exotische Inca Andeszout wordt in een van de mooiste natuurgebieden van deze aarde nog op traditionele wijze met de hand gewonnen. Het is een perfect en onbelast natuurzout. Het heeft een hoge reinheid en een hoge energetische waarde, waardoor het zeer goed voor therapeutische doeleinden toegepast kan worden.

Ofschoon het Inca Andeszout naar de kleur op het Himalayazout lijkt, is de smaak daadwerkelijk veel minder zout en doet zelfs een beetje zoet vermoeden, dat voor zout zéér buitengewoon is.

Hoogwaardige natuurlijke zouten kunnen zonder bedenken in grote(re) hoeveelheden gebruikt worden, verschillende therapeutische toepassingen zijn met Inca Andeszout mogelijk: voor in het bad, voor het tandenpoetsen, om te inhaleren en voor neusspoeling met de neti pot.