

ERBE DI MONTAGNA



Energia delle Alpi



# Erbe di Montagna...

## e il SALE ROSA DELL'HIMALAYA

Erbe di Montagna della dott.sa Baghino Samantha  
Via Blangetti, 29 - 12080 Pianfei (Cn)  
Tel (+39) 3392387240 Fax (+39) 0174584449  
Mail: [info@erbedimontagna.it](mailto:info@erbedimontagna.it)  
Sito: [www.erbedimontagna.it](http://www.erbedimontagna.it)



# Il sale rosa in cucina!

Il sale rosa dell'Himalaya è una salgemma alimentare, si è formato 200 milioni di anni fa e si può considerare un sale fossile, privo di qualsiasi contaminazione. Ha un aspetto particolare trasparente e cristallino. Ha un sapore delicato e fragrante che esalta gli altri sapori. Si utilizza con le carni bianche e rosse, il pesce fresco, soprattutto di acqua dolce, le zuppe e le verdure.



## SALE ROSA DELL'HIMALAYA PIETRE

(pietre di sale)  
Ideale da grattugiare su ogni portata.

Confezione:

- vaso da 200gr
- sacco da 1 Kg
- sacco originale 25 Kg

## SALE ROSA DELL'HIMALAYA GROSSO

(grani di 2-4 mm)  
Ideale da macinare sulle pietanze.

Confezione:

- sacchetto g.500gr
- provetta con dosatore
- macina sale in ceramica
- sacco da 1 Kg
- sacco originale 25 Kg

## SALE ROSA DELL'HIMALAYA FINE

(grani inferiori a 1 mm)  
Ideale da utilizzare come tale direttamente sui piatti.

Confezione:

- sacchetto g.500gr
- provetta con dosatore
- sacco da 1 Kg
- sacco originale 25 Kg

## SALE ROSA AI FIORI

(Contiene: sale rosa dell'Himalaya, lavanda, camomilla, calendula, malva, viola)

Sala e profuma ogni piatto.

Confezione:

- sacchetto g.250gr
- provetta con dosatore
- macina sale in ceramica
- sacco da 1 Kg



# Sempre piu' Sale Rosa!

Il sale rosa dell'Himalaya diventa elemento irrinunciabile per la persona e oggetto di arredo per la casa!

Casa e...



## LAMPADE AI CRISTALLI DI SALE ROSA DELL'HIMALAYA

(con base in legno, hanno incluso il filo portalampada e la lampadina)

Sono disponibili in 2 formati:

- Piccola (2/3Kg) ideale per illuminare una superficie di 10 mq
- Grande (6/10Kg) ideale per illuminare una superficie di 20 mq

... persona



## SAPONETTE DI SALE

(squadrate)

## PIETRE PER MASSAGGIO

(tonde)



## PORTALUMINO AI CRISTALLI DI SALE ROSA DELL'HIMALAYA

(a 1 foro)

peso compreso tra 1 e 1,5Kg



## CUSCINETTI DI SALE

Si scalda per 15 min. sul termosifone o in forno a 50-60°C e si applica sul corpo per 20 min.

# Scheda tecnica

## Sale Rosa dell'Himalaya

Salgemma alimentare  
(provenienza Pakistan)  
Colore Rosa



Il sale rosa dell'Himalaya è un sale fossile. Si è formato in mare oltre 200 milioni di anni fa, in un ambiente incontaminato, assolutamente privo di inquinamento. Per i lenti movimenti della Terra oggi si trova in miniere oltre i 5000 m. s.l.m. sull'Himalaya. I principali punti di raccolta di questo sale sono sull'Himalaya pakistano nelle regioni del Punjab. Il colore di questo sale è estremamente variabile e passa dal bianco con venature rosate al rosa intenso, quasi arancione. Il suo colore dipende dalla vena di raccolta ed è legato ad un diverso contenuto di ossido di ferro. Il sale rosa dell'Himalaya è considerato il sale più puro al mondo, oltre a essere ricco di ossido di ferro contiene oltre 84 oligoelementi, che lo rendono una sorta di integratore naturale di sali minerali.

Viene raccolto in pietre che poi vengono macinate. Si ottiene un sale grezzo, dai cristalli grandi alcuni millimetri, irregolari (ma è

disponibile anche fine).

Ha un sapore delicato che non copre il sapore dei cibi, ma ne esalta il gusto.

Dato l'elevato numero di oligoelementi si può sostituire quotidianamente al normale sale da cucina anche se si abbina meglio ai piatti più delicati.

Questo sale esalta il sapore delle pietanze a base di carne, delle verdure alla griglia, delle insalate e delle salse.

I suoi utilizzi sono i più disparati. Tra le ricette più famose troviamo la trota salmonata al cartoccio, la tagliata di vitello, il pollo al masala e tutte le carni bianche, insalate verdi e miste, verdure lesse o grigliate. Un piatto sfizioso è la carne all'albese presentata in tre varianti: condita con rucola e pecorino, scorze d'arancia e limone e sale rosa. Un'altra ricetta fresca si ottiene preparando un letto di rucola su cui si pongono 2 fette di robiola fresca; si condisce il tutto con timo, aglio in polvere, salvia, sale rosa dell'Himalaya, granella di nocciole, olio extra vergine d'oliva; si aggiunge infine un cucchiaino di miele all'eucaliptus.

Questo sale ha anche utilizzi cosmetici: si può fare un bagno disintossicante stando 30 minuti in vasca con acqua e sale dell'Himalaya dall'1% all'8%. Un altro utilizzo tradizionale è nei fumenti, si sciolgono 29 gr di sale in una pentola d'acqua calda e si inalano i vapori per 10 15 minuti. Il trattamento si può ripetere più volte nella giornata. Infine i suoi cristalli strofinati direttamente suola pelle svolgono una profonda azione di peeling.



**Erbe di Montagna della dott.sa Baghino Samantha**

Via Blangetti, 29 – 12080 Pianfei (CN)

Tel: +39 3392387240

Fax: +39 0174584449

mail: [info@erbedimontagna.it](mailto:info@erbedimontagna.it)

sito internet: [www.erbedimontagna.it](http://www.erbedimontagna.it)

