

Conheça os benefícios da Flor de Sal: agora para todos!



Muita gente acha frescura – ainda mais que o seu preço é um pouco mais alto do que o sal comum refinado. Mas a flor de sal é na verdade composta de **cristais raros** de sal, cuidadosamente coletados de forma totalmente artesanal nas salinas, secados naturalmente ao sol e envasados manualmente.



Dessa forma o produto chega até a mesa com uma série de vantagens reais sobre o sal comum, veja só:

1 – **baixo teor de sódio** – chega a ser 30% mais baixo, ideal para quem é adepto de uma alimentação mais saudável.

2- o magnésio, um dos primeiros elementos a se precipitar na superfície das águas, age como um **realçador de sabor** natural em qualquer receita.

3 – além de manter o aroma do mar, a Flor de Sal, contém mais de 80 minerais e **oligoelementos** – que só somam em qualquer dieta.

4- some-se a isso o fato de ser um produto **sem glúten**, integral e 100% nacional, e ela se torna completamente irresistível!



É isso aí! É claro que existem várias marcas e procedências de Flor de Sal, todas com nomes mirabolantes como Flor de Sal do Mar Morto, Flor de Sal dos vulcões do Havaí – e por aí afora.

Todas elas com preços prá lá de salgados – sem pedir perdão pelo trocadilho....

Mas, a Flor de Sal **Cimsal**, cujos frascos você vê na foto, é coisa nossa: colhida nas salinas de Mossoró no Rio Grande do Norte desde 1974, pode ser encontrada em todo o nosso território em mais de 10 sabores – além do natural.

Sou louca por esse produto e já fiz mais de uma degustação de cada um dos sabores com amigos queridos: além de ser uma idéia diferente é super simples, porisso compartilho aqui

algumas dicas:

– Saboreie com água com gás gelada ou um espumante leve – mas nada muito forte.

– Alimentos como suporte para os cristais de **Flor de Sal** devem ter sabor neutro e textura suave:

1. a) batata cozida
2. b) ovos cozidos picadinhos (para temperar e colocar sobre torradas)
3. c) pães variados
4. d) mini panquecas (do tipo blinis, usadas com caviar).

e) cogumelos grandes (crús ou refogados)

1. f) palitos de cenoura crua
2. g) pipoca – tem coisa melhor?

– Não economize e use todos os sabores: defumado, ervas, pimenta, limão, chocolate, limão e alho, chocolate com pimenta, gengibre, funghi, cardamomo...



Você vai se surpreender com a riqueza de paladares e aromas – sem falar que, com esse formato "aperitivo" a conversa anima e vai esticando noite afora.

Termine com chave de ouro e ouse: apresente fatias de manga, maçã e morangos para serem degustadas com os cristais de chocolate com pimenta ou gengibre. E depois me conte!