



## Kala Namak Sale nero fine

Il Kala Namak, noto anche come sale nero, è un sale da condimento sempre più diffuso, composto principalmente da sale comune (NaCl) e da una piccola quantità di composti di zolfo. Questi conferiscono al Kala Namak un sapore che ricorda chiaramente quello delle uova. Nella cucina indiana, il Kala Namak è tradizionalmente utilizzato per insaporire piatti dolci e salati, come chutney, macedonie, verdure, ma anche piatti di pesce o bevande a base di succo di frutta. Da noi, il Kala Namak sta acquisendo importanza soprattutto nella cucina vegana, perché è in grado di conferire ai piatti il sapore delle uova completamente senza ingredienti di origine animale. Con il tofu o l'avocado, viene spesso utilizzato come sostituto dell'uovo.

Conservare in luogo fresco e asciutto.

### Contenuto 1 kg

Nr. art.: 617

Eti1222