

# هيماليا



## HIMALAYAN PINK SALT

## نمک صورتی هیمالیا | Himalayan Pink Salt

### توضیحات محصول | Product Description

نمک صورتی هیمالیا یک نوع نمک طبیعی است که از معادن نمک در کوه‌های هیمالیا استخراج می‌شود. این نمک به دلیل رنگ صورتی خاص و خواص معدنی متنوع خود شناخته شده است. نمک صورتی هیمالیا حاوی بیش از ۸۰ نوع مواد معدنی و ریزمغذی است که برای بدن مفید می‌باشند. این نمک در بسیاری از غذاها، درمان‌های خانگی، و به عنوان یک افزودنی زیبایی نیز مورد استفاده قرار می‌گیرد. طعم ملایم و طبیعی آن، انتخابی عالی برای استفاده در انواع غذاها از جمله خوراک‌ها، سالادها و دسرهاست.

Himalayan pink salt is a natural salt extracted from salt mines in the Himalayan mountains. Known for its unique pink color and diverse mineral content, this salt contains over 80 trace minerals and nutrients beneficial for the body. It is used in a variety of foods, home remedies, and even beauty treatments. Its mild and natural flavor makes it an excellent choice for seasoning dishes, salads, and desserts.

### ویژگی‌های محصول | Product Features

۱. منبع غنی از مواد معدنی: نمک صورتی هیمالیا حاوی بیش از ۸۰ نوع مواد معدنی از جمله آهن، کلسیم، منیزیم و پتاسیم است.

Rich in Minerals: Contains over 80 minerals including iron, calcium, magnesium, and potassium.

۲. طعم طبیعی و ملایم: طعم ملایم و طبیعی آن، به غذاها طعمی متفاوت و خاص می‌بخشد.

Natural & Mild Flavor: Adds a distinct and natural flavor to dishes with a mild taste.

۳. بدون مواد افزودنی و تصفیه شده: این نمک به صورت طبیعی استخراج شده و فاقد مواد افزودنی یا مواد شیمیایی است.

No Additives or Refining: Naturally extracted without additives or chemicals.

۴. خواص سلامتی: این نمک به دلیل محتوای معدنی خود به حفظ تعادل الکترولیت‌ها و بهبود هضم کمک می‌کند.

Health Benefits: Aids in electrolyte balance and improves digestion due to its mineral content.

۵. مناسب برای انواع غذاها: مناسب برای انواع خوراک‌ها، سالادها، سوپ‌ها و همچنین به عنوان تزئین دسرها.

Versatile for Dishes: Suitable for a variety of dishes, salads, soups, and even for decorating desserts.

## خواص و فواید | Benefits

تنظیم فشار خون: نمک صورتی هیمالیا به دلیل داشتن منیزیم و پتاسیم، به تنظیم فشار خون کمک می کند.

**Regulates Blood Pressure:** Helps regulate blood pressure due to its magnesium and potassium content.

تقویت سیستم گوارشی: مصرف آن به بهبود فرآیند هضم و رفع مشکلات گوارشی کمک می کند.

**Supports Digestion:** Helps improve digestion and alleviate digestive issues.

حفظ تعادل الکترولیت ها: این نمک در حفظ تعادل الکترولیت ها و هیدراته ماندن بدن موثر است.

**Maintains Electrolyte Balance:** Helps maintain electrolyte balance and keep the body hydrated.

خواص ضد التهابی: خواص ضد التهابی موجود در این نمک می تواند به کاهش التهابات داخلی بدن کمک کند.

**Anti-Inflammatory Properties:** Helps reduce internal inflammation due to its anti-inflammatory properties.

مناسب برای پوست و زیبایی: نمک صورتی هیمالیا در برخی از درمان های خانگی به عنوان یک اسکراب طبیعی پوست استفاده می شود.

**Good for Skin & Beauty:** Used in some home remedies as a natural skin scrub for exfoliation.



## موارد استفاده | Culinary Applications

۱. پخت غذاها: نمک صورتی هیمالیا می تواند در پخت انواع خوراکها، سوپها، غذاهای دریایی و گوشتها استفاده شود.

Cooking Dishes: Can be used in cooking various dishes, soups, seafood, and meats.

۲. سالاد و دسرها: می توانید نمک صورتی هیمالیا را به عنوان چاشنی در سالادها، دسرها و غذاهای سرد استفاده کنید.

Salads & Desserts: Use it as a seasoning for salads, desserts, and cold dishes.

۳. استفاده در آب گرم: برای جذب مواد معدنی و تسکین بدن، این نمک می تواند در آب گرم برای حمام یا پاشیدن به آب نوشیدنی استفاده شود.

Warm Water Use: Can be used in warm water for a bath or added to drinks to absorb minerals and soothe the body.

۴. چاشنی بر روی غذاهای آماده: به عنوان چاشنی نهایی، نمک صورتی هیمالیا را روی غذاهای آماده مانند پیتزا، پاستا و استیک بپاشید.

Finishing Touch on Foods: Sprinkle on prepared dishes like pizza, pasta, and steaks as a final seasoning.



## نحوه مصرف | Usage Instructions

۱. افزودن به غذاها: نمک صورتی هیمالیا را به مقدار دلخواه به غذاهای خود اضافه کنید.

Add to Foods: Add Himalayan pink salt to your dishes as needed.

۲. استفاده در نوشیدنی‌ها: برای بهبود طعم نوشیدنی‌ها یا به عنوان بخشی از رژیم روزانه، مقدار کمی نمک صورتی به آب یا چای خود اضافه کنید.

Add to Beverages: Add a small amount to your water or tea for improved taste or as part of your daily routine.

۳. استفاده در درمان‌های خانگی: می‌توانید از نمک صورتی هیمالیا در اسکراب‌ها یا حمام‌های نمکی استفاده کنید.

Home Remedies: Use in salt scrubs or baths to take advantage of its healing properties.

## اطلاعات تغذیه‌ای (در هر ۵ گرم) | Nutritional Information (Per 5g)

انرژی: ۰ کالری | Energy: 0 kcal

پروتئین: ۰ گرم | Protein: 0 g

چربی: ۰ گرم | Fat: 0 g

کربوهیدرات: ۰ گرم | Carbohydrates: 0 g

نمک: ۲ گرم | Salt: 2 g



## Storage Recommendations | توصیه‌های نگهداری

در جای خشک و خنک، دور از نور مستقیم خورشید نگهداری شود.

Store in a cool, dry place away from direct sunlight.

پس از هر بار استفاده، درب بسته‌بندی را محکم ببندید.

Seal the packaging tightly after each use to preserve freshness.

