



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

## LA BALEINE ESSENTIEL



Le sel La Baleine Essentiel est source de minéraux comme le calcium, magnésium, potassium... tout en ayant une teneur en sel réduite de 50%. Et ce, avec un goût et un pouvoir salant préservés. C'est l'idéal pour celles et ceux qui veillent à leur consommation de sel.

### ORIGINE ET PROCÉDÉS

Le sel est le nom générique de divers éléments issus de la mer comme le magnésium, le calcium, le potassium et le chlorure de sodium (sel de table). Chacun d'entre eux apporte un goût salé, mais le sel de table est le plus usuel. Chez La Baleine, un procédé exclusif a été mis au point pour permettre l'évaporation des autres minéraux depuis l'eau de mer et rendre le sel propre à l'usage alimentaire. Le résultat : Un sel avec une teneur en sodium réduite de 50%. C'est La Baleine Essentiel.

### LE SEL DE LA VIE

Le sel est indispensable au bon fonctionnement de notre métabolisme. Il permet, entre autres fonctions, la contraction des muscles en leur transmettant les impulsions nerveuses. Il contribue aussi au bon fonctionnement du cœur et intervient dans la régulation de la pression artérielle. Il stimule la digestion. La plupart des nutritionnistes recommandent entre 4 et 6 grammes de sel par jour. Un excès de sel induit des problèmes de santé. Or notre consommation quotidienne dépasse souvent ces 6 grammes.

### DANS LE RESPECT DE LA TRADITION ET DE L'ENVIRONNEMENT

La Baleine s'inscrit dans la longue tradition de la cuisine française. Elle a su s'imposer aussi comme un acteur de poids en matière d'environnement : la production de son sel se fait dans le plus grand respect de la nature. Elle n'utilise pas d'énergies fossiles, mais uniquement des processus d'évaporation naturels. C'est à Aigues-Mortes, dans le Sud de la France, que ce sel est produit où le Groupe Salins s'engage à y préserver la nature et la biodiversité.





La Baleine Essentiel Salière

Prix moyen de vente : 125 gram €2,29

Disponible aux Carrefour - Intermarché - épicerie fines (distributeur Van Hove)

**POUR TOUTE INFORMATION :**

RCA PR

Hilde Meus

[hilde@rca.be](mailto:hilde@rca.be)

0473 69 51 97

RCA PR

Aurore Joly

[aurore.joly@rca.be](mailto:aurore.joly@rca.be)

0484 15 29 35