

Sal **Sal com menos teor de sódio diminui os riscos cardíacos**

**Produzida na Escócia, a
marca Slim tem base
de cloreto de potássio**

• Ele traz 66% menos de sódio e combina dois terços de cloreto de potássio (KCl) em sua composição, fazendo com que diminua ainda mais a ação do potássio no organismo. Produzido e embalado na Escócia, o sal hipossódico Slim chega ao mercado brasileiro com o título de primeiro substituto do sal comum no mundo inteiro, especialmente no Reino Unido e Estados Unidos.

O sódio encontrado no sal é imprescindível à saúde, mas quando consumido em excesso pode causar aumento da pressão arterial, provocando hipertensão arterial, doenças cardíacas, retenção de líquido, inchaços, celulite e aumento de peso. Só a hipertensão atinge 20% dos brasileiros.

— Os brasileiros ingerem de 10 a 30 vezes a quota mínima ideal de sódio. A maioria das pessoas não sabe que está ingerindo grandes quantidades de sódio nas comidas prontas e semiprontas dos supermercados e que não são salgados, como é o caso do requijão, pão, flocos de milho, suco de tomate — alerta o médico Flávio Rotman.

As outras fontes de sódio são a própria água, verduras, frutas, carnes, leite, cereais, bebidas, alimentos industrializados, além do sal usado na cozinha. ■

0 NOV 1996

O GLOBO