

LIQUID SALT SpA



SAL A BUSCAR LO SIMPLE DEL SABOR

I.- QUE ES LA SAL LIQUIDA

El origen de las cosas simples está en la naturaleza.

Liquid Salt, nace el año 2003 en Talca e incorpora un producto natural a la industria del Salmón, con toda la simpleza del desierto y la creatividad de profesionales de Talca .

La Sal Líquida, no es un invento, sino que se suma a los 10.000 usos que tiene la sal en el mundo.



De esta forma, fuimos capaces de irrumpir en un mercado el cual requería la intervención de innovaciones urgentes para brindar una solución y así cambiamos la historia de la salmonicultura en Chile.

Hoy queremos llevar esta simpleza y naturalidad al ser humano, quien requiere armonía para su vida.

La Sal en estado líquido se auto genera en el período Terciario, posterior a la formación de las Cordilleras de los Andes y Costa, de esta manera se formaron las cuencas y salares subterráneos, abovedándose el agua bajo los salares hace 80 millones de años que es la data de Liquid Salt.

II.- DONDE NOS ENCONTRAMOS



III.- PERTENENCIAS MINERAS

EMPLAZAMIENTO DE POZOS



SECTOR LAGUNAS

DESIERTO DE TARAPACÁ – 300 KM DE IQUIQUE –
1.890 KM DE SANTIAGO – 2.146 KM DE TALCA

IV.- POZOS DE EXTRACCIÓN



POZOS DE SAL LÍQUIDA

**EXTRACCIÓN POR
ELEVACIÓN MECÁNICA**



**80 MILLONES DE AÑOS BAJO
EL SALAR**

IV.- POZOS DE EXTRACCIÓN



V.- COMPARACIÓN FÍSICO QUÍMICA

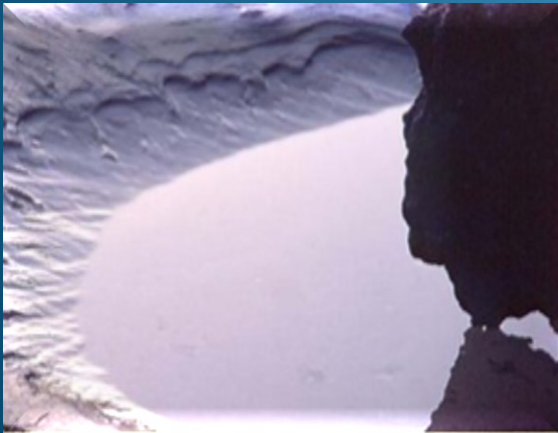
Es una Salmuera Natural sin intervención humana.

Su concentración, es la que hace la diferencia entre la Sal de Roca y la Sal Naturalmente Líquida. Siendo un mismo producto, en diferentes estados, ambos se compensan sin perder estos sus propiedades.

La Sal Líquida, tiene una concentración de 420 gr/lit de agua y la Sal de Roca diluida a una atmósfera, alcanza una concentración de 319 gr/lit de agua.

La sal natural en estado líquido es más concentrada en cloruros y su relación peso/peso, peso/volumen, permiten definir que 3,14 litros de Sal Líquida son equivalentes a 10 kg de Sal Sólida.

Liquid Salt contiene las mismas propiedades que la sal de roca, adicionalmente facilita el escurrimiento, reduce su concentración de sodio por la porción y agrega un rico sabor al momento de sazonar un plato con elegancia y simpleza.



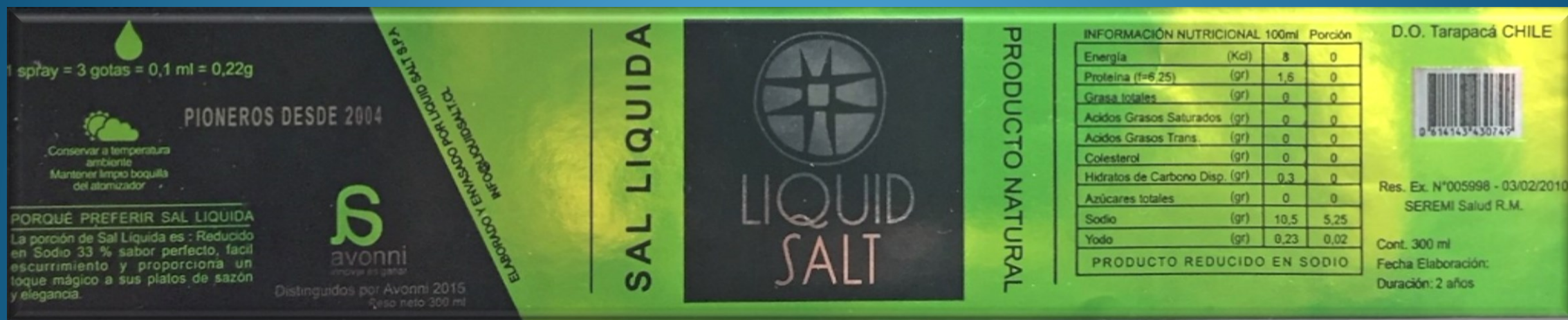
LA DIFERENCIA QUE EL MERCADO NECESITA

VI.- CADENA PRODUCTIVA



SAL LÍQUIDA DEL DESIERTO MÁS ARIDO DEL MUNDO A SU MESA

VII.- NUESTRA ETIQUETA



VIII.- DEL SALAR A LA MESA



Liquid Salt es más económica y su envase de 300 ml, equivalen a un kilo de sal de roca.

Innovar y cambiar costumbres es un concepto que debe estar presente siempre y sobre todo en la cocina, que es de donde nace la cultura de los pueblos.

Sal a descubrir lo simple del sabor natural.

El arte de la cocina, no solo está en la mano del Chef, sino en los tipos de aderezos y condimentos que utilice. Para un buen Maestro de Cocina, la Sal Líquida es una gran solución, al dosificar de manera homogénea la sal sobre los alimentos, permitiendo resaltar los sabores que se desean entregar.



Use Sal Líquida, el sabor de la vida.



Gracias