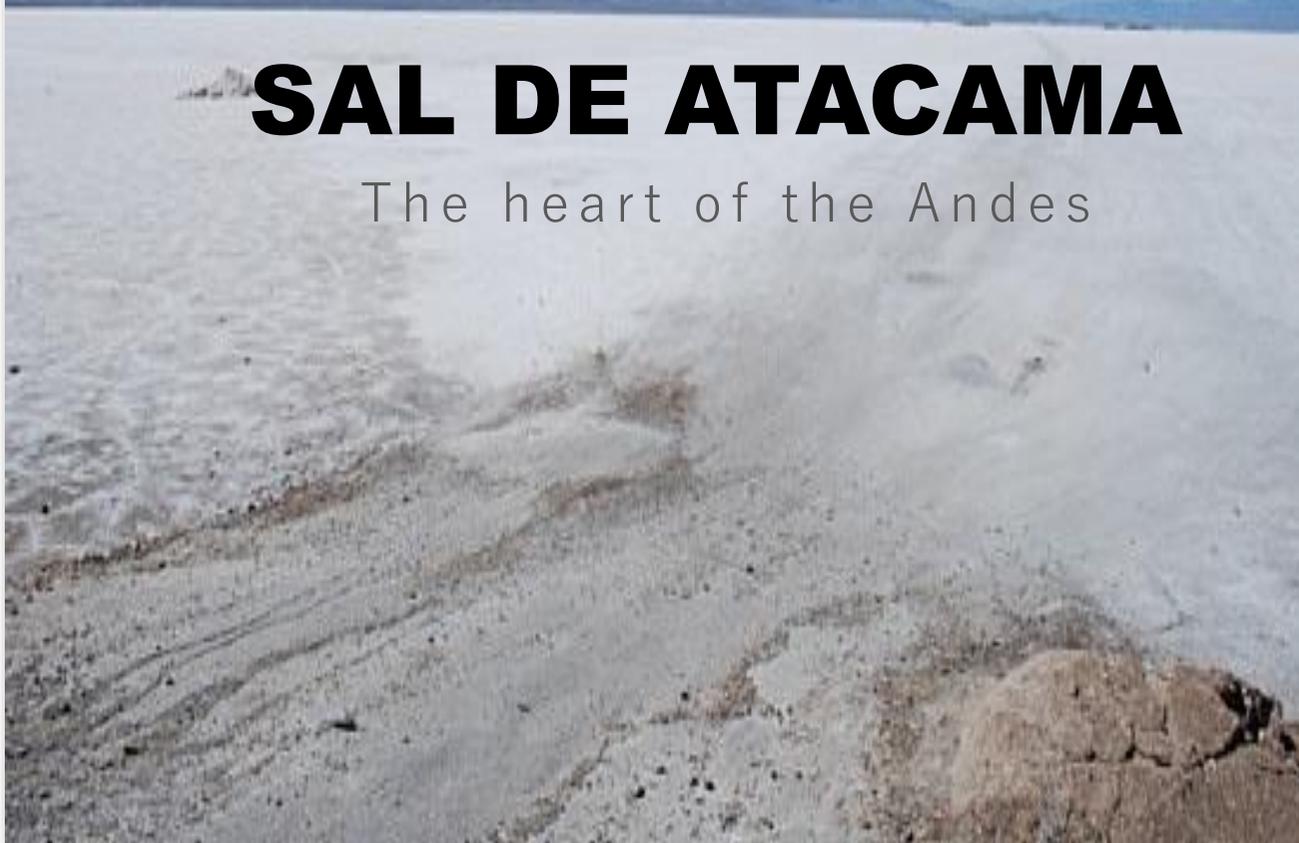




# EL DESCUBRIMIENTO SAL DE LAGOS SUBTERRANEOS QUE PROMUEVE LA SALUD MUNDIAL.

## **SAL DE ATACAMA**

The heart of the Andes





# SAL DE ATACAMA

The heart of the Andes



## SAL DE ATACAMA

The heart of the Andes

# !Nueva y única!



La Organización Mundial de la Salud llama a una reducción en el consumo de sal.

Los consumidores desean opciones más saludables y naturales, sin la necesidad de sacrificar los sabores salados que disfrutan.

Para la industria de los alimentos, es importante tener una sal sólida, reducida en sodio que se puede integrar en sus procesos y que no altere sabores.

## **POR ESTO NACE SAL DE ATACAMA....**



El origen de **SAL DE ATACAMA** está en lagunas subterráneas del Desierto de Atacama en Chile, América del Sur.

Debajo de uno de los ambientes más áridos y estériles de la tierra, el agua salina subterránea rica en

minerales, se bombea a la superficie desde una profundidad de 30-70 metros hasta unos grandes estanques de evaporación solar ubicadas en el mismo Desierto, donde se forman los granos de sal homogéneos de la más alta calidad.





# SAL DE ATACAMA

The heart of the Andes

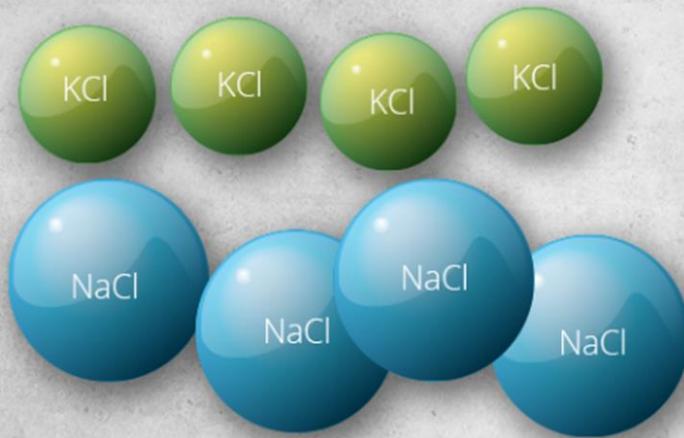


El método de obtención de la sal es auténtico, el agua se evapora en estanques abiertos bajo los fuertes rayos del sol abrasador. Durante el proceso, una reacción química natural se lleva a cabo para unir en un solo cristal el potasio, el sodio y el cloro.

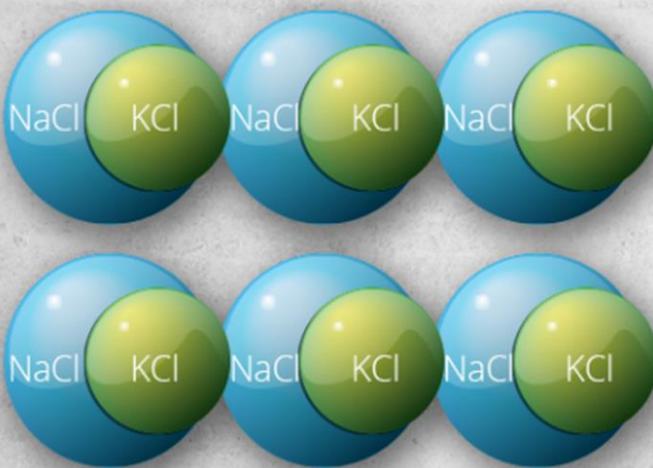


**SAL DE SALMUERA SUBTERRÁNEA  
QUE PROMUEVE LA SALUD MUNDIAL**

**SAL DE ATACAMA** es un grano de sal de mar completamente natural, que contiene entre un 35 a 40% menos de sodio que la sal común y es rica en minerales beneficiosos para el cuerpo humano.



En la SAL LIGHT COMUN el sodio y el potasio solo se mezclan físicamente, resultando un sabor metálico poco grato.



En **SAL DE ATACAMA**, una reacción química natural combina el sodio con el potasio para producir un sabor salado natural sin sabor amargo.



- SIN ADITIVOS
- SIN PRESERVANTES
- COMPLETAMENTE NATURAL
- EVITA LA RETENCION DE LIQUIDOS
- CONTIENE MINERALES BENEFICIOSOS PARA EL CUERPO HUMANO



Según la OMS, los adultos deben consumir menos de 2000mg de sodio o 5g de sal por día.

En muchas partes del mundo las personas consumen, en promedio el doble, con un aumento del riesgo de hipertensión arterial y enfermedades cardiovasculares.

**SAL DE ATACAMA** reduce el contenido de sodio ayudando a mejorar la calidad de vida



# SAL DE ATACAMA

The heart of the Andes



**SAL DE ATACAMA** es un cristal de sal natural único que sabe y se utiliza de la misma manera que la sal común.

Fácil  
de usar..  
**1:1**



El cambio a **SAL DE ATACAMA** es fácil de realizar, una proporción igual (1:1) producirá el mismo sabor y resultados que la sal común.

Siempre de un alto nivel de calidad.



# SAL DE ATACAMA

The heart of the Andes



**SAL DE ATACAMA** tiene un buen sabor y se desempeña bien en todo tipo de alimentos. Se puede utilizar con excelentes resultados, por ejemplo, en embutidos, carne y pollo, como una sal de mesa regular.

**SAL DE ATACAMA** también funciona muy bien en sopas, salsas, encurtidos y mezclas de especias.



**¡SAL DE ATACAMA  
NUEVA Y ÚNICA!**



# SAL DE ATACAMA

The heart of the Andes



La sal es esencial para dar a nuestra comida excelente sabor y color, una vida útil más larga y buenas propiedades de fermentación. Estamos orgullosos de ofrecer una sal con todas las características adecuadas, así como una increíble reducción del 37% en sodio.

*"As 80% of the salt we consume comes from processed food, this has become an urgent matter for the entire food industry."*

*Barbara Brueckner  
Innovation Manager at Mattson*



En productos cárnicos, la sal es crucial para mantener la textura, alargar la vida útil y mantener el sabor. Los resultados de un análisis sensorial realizado por un panel entrenado no muestran ninguna diferencia significativa en las propiedades sensoriales entre hamburguesas hechas con **SAL DE ATACAMA**

En jamón cocido preparado con **SAL DE ATACAMA** se detectó el mismo olor, apariencia y aceptabilidad general a lo largo de su vida útil, en comparación con la sal regular.

## PRODUCTOS DE PANADERIA

En productos horneados, la sal es importante para la formación de gluten, la textura y el proceso de fermentación, por no mencionar el perfil de sabor. Dos pequeñas panaderías suecas y una panadería en Chile, reemplazaron la sal regular con nuestra sal, 1:1, sin alteraciones en el procedimiento o la receta, obteniendo el mismo sabor y 37% menos de sodio.

**SAL DE ATACAMA** ya está siendo utilizada para las siguientes aplicaciones:

- Tocino
- Pan de molde
- Pollo
- Galletas y otros aperitivos
- Productos de la papa
- Las sopas, salsas y mezclas de salsas
- Mezclas de especias
- Sistemas de salmuera
- Carne molida
- Carne entera
- Salsa de tomate
- Barras de Nutrición
- Queso
- Cereales





# SAL DE ATACAMA

The heart of the Andes



Salt functionality test

## SAL DE ATACAMA

### MARRAQUETA CHILENA PREPARADA CON SAL EVA (-37% SODIO)

#### GENERALIDAD

En general se puede decir que la sal, con la excepción de la adición de sabor sal a la comida, tiene la capacidad para mejorar otros sabores y aromas, así como también la capacidad de retener agua.

#### RESULTADO DE LA MUESTRA DEL NUEVO PRODUCTO 1 (MARRAQUETA CON SAL DE ATACAMA -37% NaCl):

- Una marraqueta de aspecto, sabor y textura igual a la elaborada con la sal tradicional.
- En el sabor se encontró levemente mas salada que la marraqueta con la que se compara.
- En cuanto a la apariencia da un resultado equivalente y la textura no se ve afectada por la baja en el nivel de sodio de la SAL DE ATACAMA.
- El resultado en producción fue de 70 Kg de pan por Quintal.

**Una muestra de marraqueta se envió al Laboratorio Chileno ANALAB, a fin de hacer una análisis cuantitativo de Sodio y Potasio, resultando en sodio 404mg/Kg, 50% menos de sodio en comparación con la marraqueta elaborada con Sal tradicional: 800mg/Kg de Sodio.**

#### Conclusión

Se recomienda proceder con la elaboración del Nuevo Producto 1 (Marraqueta con SAL DE ATACAMA -37% NaCl), ya que funciona bien en todas las circunstancias probadas. Para igualar el nivel de sal de nuestra marraqueta con la marraqueta tradicional, se recomiendan pruebas disminuyendo la cantidad de SAL EVA en la preparación.

#### Anexo

Analab - Informe resultados.



# SAL DE ATACAMA

The heart of the Andes



## NUESTRA SAL EN EL MUNDO

www.saldeatacama.com



Inicio Acerca de SALEVA Origen de SALEVA Productos Aplicaciones Conoce la Casona El Monte Contacto

*Salud y Bienestar a tu mesa*

Gracias a uno de los recursos más nobles y antiguos del planeta, Casona El Monte ha desarrollado una línea de productos pensando en los consumidores y sus necesidades, que además, aportan a la salud y bienestar.

[VER PRODUCTOS](#)

### Acerca de nuestro producto Sal Eva

SAL CON MENOS DE SODIO Y MÁS POTASIO - TODO EN FORMA 100% NATURAL

SAL EVA es sal marina natural única con bajo contenido en sodio.

El grano de sal marina SAL EVA es naturalmente bajo en cloruro de sodio - solo el 65% - lo que reduce drásticamente el contenido de sodio de los alimentos en los que se utiliza. El grano también contiene cloruro de potasio al 30%, un mineral considerado un nutriente esencial de la salud por los médicos y las autoridades sanitarias de todo el mundo. El hecho de que tanto el sodio y el potasio estén presentes naturalmente en el grano hace que SAL EVA sea única y especial por qué su sabor y experiencia es lo mismo que la sal regular del mar, pero sin ninguna amargura en su sabor.



SAL-EVA es entrada de uno de los salares de la III Región de nuestro país



## SAL MUERA / SAL LIQUIDA



### Sal líquida natural vaporizador 100cc

Sal líquida natural con vaporizador incorporado, potencia el sabor al espolvorear con su atomizador directamente sobre los alimentos, el salado es más uniforme que con otros tipos de sal y los alimentos quedan más jugosos.

Con su envase con vaporizador, la sal líquida está pensada para aderezar ensaladas, verduras, carpaccios y potenciar los sabores de los alimentos en crudo. Extraída de los manantiales subterráneos de los milenarios valles de Atacama en el norte de Chile.

Oro líquido natural que se forma cuando el agua dulce atraviesa los depósitos del desierto subterráneos de sal sólida que se formaron al desaparecer un mar de hace 200 millones de años. Disfruta de un producto que ayuda a cuidar tu salud, ya que contiene minerales beneficiosos para el cuerpo humano y se necesita una menor cantidad de sal para potenciar el sabor de los alimentos. Pruébalo en todos tus platos.

#### Modo de uso:

Pulverizar varias veces y probar hasta obtener el salado deseado. Producto natural sin aditivos ni conservantes.

## CATALOGO 2016 - 2018



### CAJA REUTILIZABLE 860g

SalEva es una fórmula con 37% menos de sodio, que conserva el sabor tradicional de la sal de siempre, pero sumando beneficios saludables como evitar la retención de líquido y cuidar el corazón de toda la familia. Es perfecta para la preparación de sus comidas y el aliño sazonador perfecto de ensaladas y platos.

Sal natural que se forma cuando el agua dulce atraviesa los depósitos del desierto subterráneos de sal sólida que se formaron al desaparecer un mar de hace 200 millones de años. Disfruta de un producto que ayuda a cuidar tu salud, ya que contiene minerales beneficiosos para el cuerpo humano y se necesita una menor cantidad de sal para potenciar el sabor de los alimentos. Pruébalo en todos tus platos.

SalEva está disponible en un cómodo formato en caja reutilizable de 860gr. Este envase puede ser utilizado por las dueñas de casa para el almacenamiento de objetos, guardado de productos perecibles en el refrigerador, microonda. También cuenta con una tapa de cierre hermético seguro que evita que se derrame o humedezca.

#### **Modo de uso:**

Espolvorear directamente en alimentos y probar hasta obtener el salado deseado.

Producto natural sin aditivos ni conservantes.



**SAL DE ATACAMA**

The heart of the Andes



DISEÑO 2019

**SAL DE ATACAMA**  
YODADA SAL FINA

DE SALMUERAS SUBTERRÁNEAS  
DEL DESIERTO DE ATACAMA

37%  
MENOS SODIO

PRODUCTO DE  
Chile

MÁS RICA QUE LA SAL COMÚN.

CONT. NETO  
500 grs.

SAL DE ATACAMA, sazona sanamente



# SAL DE ATACAMA

The heart of the Andes



BRASIL 2018 - 2021

[www.saldoatacama.com.br](http://www.saldoatacama.com.br)



SAL DO ATACAMA



SAL DE ATACAMA presente desde el 2018 en Brasil



# SAL DE ATACAMA

The heart of the Andes



## ESPAÑA 2020- 2021



[www.saldeatacama.es](http://www.saldeatacama.es)

INICIO • APLICACIONES • PRODUCTOS • EL ORIGEN • ASI SOMOS • MUNDO ATACAMA • CONTACTO



### POR QUÉ ELEGIR SAL DE ATACAMA

HASTA UN  
35%  
MENOS SODIO

SAL DE ATACAMA ha conseguido excelentes resultados respecto al sabor de snacks, sopas, embutidos, carne, pollo, repostería, ensaladas, salsas, encurtidos y mezclas de especias. El mismo sabor al conseguido empleando una sal común, y sin necesidad de variar las cantidades ni los procesos productivos.

CONTIENE  
HASTA UN 35%  
MENOS SODIO  
QUE LA SAL COMÚN

UNA SAL ÚNICA  
QUE ADEMÁS  
CONTIENE  
POTASIO PARA  
EL EQUILIBRIO  
DEL CUERPO

SU INCORPORACIÓN  
EN EL PROCESO  
DE PRODUCCIÓN  
NO IMPLICA  
MODIFICACIONES

NO PRODUCE  
ALTERACIONES  
ORGANOLÉPTICAS

CONTIENE  
HASTA UN 35%  
MENOS SODIO  
QUE LA SAL COMÚN

“ALIMENTACIÓN SALUDABLE DESDE EL SUR DEL MUNDO”

SAL DE ATACAMA presente desde el 2018 en Brasil

## CATALOGO FOOD INDUSTRY

### SAL DE MAR CON REDUCCIÓN DE SODIO ENTRE UN 35 A 40% NATURALMENTE



- ✓ Tamaño del grano como la sal regular.
- ✓ Equivalencia 1:1 con la sal regular
  - ✓ 100% uso orgánico
  - ✓ Bolsas por 25Kg.
- ✓ Ficha técnica disponible.



# SAL DE ATACAMA

The heart of the Andes



## DESPACHO DE SAL POR CONTENEDOR CERRADO



SAL DE ATACAMA naturalmente reducida en sodio

	<b>ESPECIFICACION TECNICA SAL EVA SAL REDUCIDA EN SODIO EN 37%</b>	Código: POE-05
		Revisión: 01
Elaborado por: LA CASONA EL MONTE	Revisado por: FERNANDA RODRIGUEZ	Fecha: 10.02.15
Firma:	Firma:	Página: 1 de 3
		Aprobado por: YANETT OMEGNA
		Firma:

Datos proveedor	
Razón social:	SOCIEDAD COMERCIAL CASONA EL MONTE LTDA.
Mail	gerencia@lacasonaelmonte.cl
Fono / celular	56-2-28182220 // 56 9 8921 4330

Denominación del Producto/ Descripción:	
Descripción:	Sal natural reducida en sodio obtenida desde acuíferos subterráneos ubicados bajo 30 a 50 metros bajo la superficie del suelo, en el Desierto de Atacama. Se incluye en esta definición aquella destinada al consumo directo, así como aquella destinada a la elaboración y preparación de alimentos por la industria.
Uso	Industrial, Alimenticio.
Ingredientes:	Sal de salmueras del Desierto de Atacama, Dióxido de Silicio, Yodato de potasio.
Nombre comercial:	Sal de Atacama
Procedencia:	Salmueras Subterráneas ubicadas en el Desierto de Atacama, 2da. Región, Chile.
Planta	ATACAMA SEA SALT SPA
Elaboradora/Maquiladora:	

Información Nutricional		
Porción: 1 Cda. (1 g)		
	100 gr.	1 porción
Energía (Kcal.)	0	0
Proteínas (g)	0	0
Grasa total (g)	0	0
H. de C. (disp.) (g)	0	0
Azúcares Totales (g)	0	0
Sodio (mg)	25.800	258
Potasio (mg)	16.100	161
Yodo (mg)	4	0,04

Características Organolépticas	
Color	Blanco
Olor y Sabor	Inodora, Salado Característico
Aspecto	Cristales
Textura	Cristales finos

Características Químicas (valores promedios)	
Parámetros	Valor Típico (Promedios)
Cloruro de sodio	63%
Cloruro de potasio	34%
Magnesio	1,14%
Calcio	2,38%
Insolubles	0.1%
Humedad	≤1%
Nitritos NO <sub>2</sub>	≤1mg/Kg.
Nitrato de Potasio	≤0.5 %
Sulfato de Sodio	≤0,8%
Iodo	28 ppm

Metales pesados	
Valor típico	
Arsénico	< 0,5 ppm
Cadmio	< 0,5 ppm
Cobre	< 1,0 ppm
Mercurio	< 0,05 ppm
Plomo	< 2,0 ppm

	<b>ESPECIFICACION TECNICA</b> <b>SAL EVA</b> <b>SAL REDUCIDA EN SODIO EN 37%</b>	Código: POE-05 Revisión: 01 Fecha: 10.02.15 Página: 1 de 3
	Elaborado por: LA CASONA EL MONTE Firma:	Revisado por: FERNANDA RODRIGUEZ Firma:

**Análisis granulométrico**

Análisis Granulométrico	
Nº Malla ASTM E-11- mesh	%
16	1,67
20	5 - 15
40	30 - 40
60	15 - 25
100	1 - 25
- 100	1 - 15

**CONVERSIÓN DE MALLA HASTA MICRONES**

US MALLA	MILÍMETROS
16	1.190
18	1.000
20	0.841
25	0.707
30	0.595
35	0.500
40	0.400
45	0.354
50	0.297
60	0.250
70	0.210
80	0.177
100	0.149

<b>TAMAÑO</b>	<b>PARTICULAS EXTRAÑAS NO SOLUBLE</b>
> 1,5 mm	0,5 %

<b>Residuos de pesticidas - Irradiación</b>
N/A

<b>Alérgenos</b>
Nota: De acuerdo a Norma General para el etiquetado de los alimentos pre envasados (CODEX STAN 1-1985) <ul style="list-style-type: none"> <li>- El producto <b>NO</b> contiene ingredientes alérgenos en su composición</li> <li>- Este producto se procesa en una línea donde <b>NO</b> se fabrican productos con alérgenos</li> <li>- <b>GMO</b>: este producto <b>NO</b> contiene ingredientes GMO</li> </ul>

<b>Envase/ Embalaje/Lote</b>	
Envase (25 Kg.)	El producto se presenta en formato de 25 kg. Saco blanco de polipropileno de 45 x 78 cm, con bolsa interior de 150 micrones, con impresión de dos franjas amarillas horizontales de 1 cm de ancho. .
Palletizado	Pallet tipo chep sanitizado, con base de cartón, embalado con stretch film, con lote de Producción en parte lateral del saco con 40 sacos, de base 6 y altura 6 más 4 sacos.

<b>Vida útil</b>
Indefinida

<b>Condiciones de almacenaje</b>
La sal no deberá exponerse a la lluvia, humedad excesiva o a la luz solar directa en ninguna de las fases de almacenamiento. Los sacos de sal deben ser almacenados en locales o depósitos cubiertos, que dispongan de suficiente ventilación.

<b>Condiciones de Transporte</b>
Se deberá agilizar la red de distribución, de forma de disminuir el tiempo de exposición de la sal al ambiente, evitar la exposición a la lluvia y al sol.

# SAL DE ATACAMA



The heart of the Andes

## UKOSHER



## FDA APPROVED



### PRODUCTO EXCLUSIVO



### CONTACTO COMERCIAL

YANETT OMEGNA

gerencia@lacasonaelmonte.cl

+56 9 89214330 // 2281 2220

Santiago – Chile