



Más sana y rica que la sal común

SAL MARINA BAJA EN SODIO

Sal de Atacama es originaria de Chile, procede concretamente del mayor depósito salino de este país, que está ubicado en la región de Antofagasta. Esta sal es extraída de forma sostenible y natural, desde acuíferos subterráneos localizados a gran profundidad en el subsuelo atacameño y desde ahí se exporta a distintos países, entre ellos España.

Atacama Foods es la empresa de origen chileno y español que distribuye en exclusiva esta sal en España y Europa. Apostamos por ofrecer soluciones alternativas a la alimentación actual más sanas y naturales.



Creating Future

Sal de Atacama by Atacama Foods.

HASTA UN
35%
MENOS SODIO



¿Qué distingue a Sal de Atacama?

Sal de Atacama es una sal marina premium, de origen 100% natural, pero con unas características únicas: tiene niveles muy reducidos de sodio, hasta un 35% menos que la sal común, y es rica en potasio (hasta un 37% más que otras sales). Esta particularidad la hace única en el mundo, ya que además tiene idéntico sabor al de la sal tradicional. Al no estar sometida a procesos de refinación, esta sal preserva los oligoelementos esenciales para el metabolismo, como son el calcio y el magnesio.

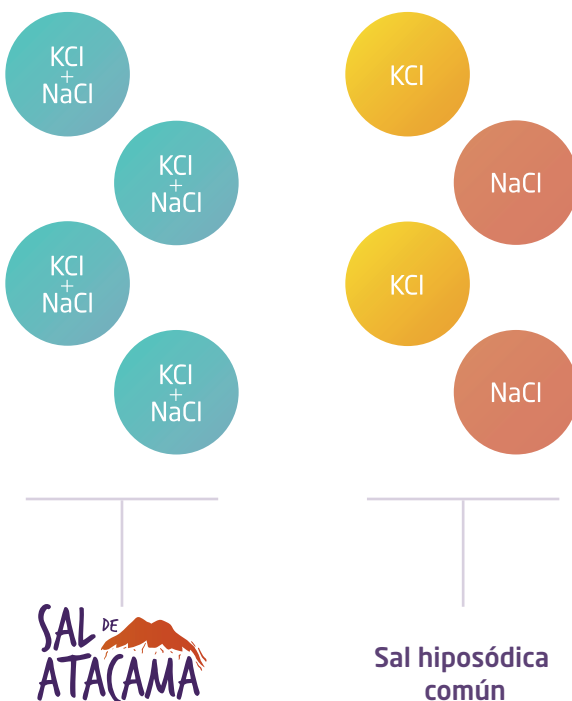
Sal de Atacama es única por su origen natural y su bajo contenido en sodio.

¿Y su sabor?

Si hay algo que distingue a Sal de Atacama es su sabor, ya que es la única sal marina baja en sodio que además resalta el sabor natural de los alimentos, evitando el habitual gusto metálico que caracteriza a otros productos hiposódicos industriales.

¿Cómo es posible?

Las cualidades de Sal de Atacama se explican gracias a su estructura cristalina. Las sales comunes mezclan granos de cloruro de sodio y cloruro de potasio, sin embargo, Sal de Atacama incluye en el mismo grano moléculas de estos dos elementos además de otros como el calcio y el magnesio. Esto explica que sea la sal natural más saludable.



Ventajas de Sal de Atacama

Sal de Atacama es la sal natural más saludable, equilibrada y con el mejor sabor

1 Tiene un 35% menos de sodio.

En el caso de la sal común, la presencia de sodio se estima en 38 gramos por cada 100 gramos de sal. Sin embargo, Sal de Atacama contiene un 35% menos de sodio, entre 25 y 27 gramos por cada 100 gramos de producto.

2 Aporte muy superior de potasio.

Sal de Atacama aporta una cantidad muy superior de potasio frente a la sal común, cuenta con entre 12 y 17 gramos de potasio por cada 100 gramos de producto. La sal común tiene solo unos ocho miligramos.

3 Excelente sabor.

Al contrario de lo que sucede con los sucedáneos fabricados con bajo contenido en sodio, que suelen presentar un sabor metálico o amargo, Sal de Atacama ofrece un excelente sabor que potencia el gusto natural de los alimentos.





Nuestra diferencia con otras sales en el mercado

La Organización Mundial de la Salud (OMS) viene alertando desde hace años del problema mundial que supone tener tensión arterial alta. Según la Fundación Española del Corazón, hipertensión mata cada año a 7,5 millones de personas en el mundo y algunas de las causas de esta afección son el sobrepeso u obesidad, la falta de actividad física o el consumo alimentos con alto contenido de sodio en la dieta, entre otros factores.

Dado que las instituciones recomiendan reducir el consumo de sodio, las alternativas presentes en el mercado para lograr este objetivo pasan por consumir alguna sal con bajo contenido de sodio como también reducir la sal sin más, sin embargo, estas dos opciones provocan cambios en el sabor incluso suelen tener un sabor que no agrada al público.

Sal de Atacama es un producto de origen 100% natural

Por otro lado, sal refinada, sal yodada, sal del Himalaya, sal marina virgen, flor de sal... son otros de los tipos de sales disponibles en el mercado. Sean naturales o no, todas ellas tienen un punto en común: un contenido similar de sodio (entre 38 y 40 gr. de sodio por cada 100 gr. de sal).

Sal de Atacama es la única en el mercado que presenta un sabor, color y textura igual al de la sal común, además de que, en origen, no contiene aditivos añadidos ni está sometida a procesos de refinación, y tiene hasta un 35% menos de sodio y un aporte muy superior de potasio.

Productos disponibles para la industria alimentaria.

Reducir el consumo de sal se ha convertido en una cuestión de salud pública.

La reducción del sodio de los alimentos procesados es una tendencia no solo recomendada por las autoridades en las más altas esferas, sino que se ha convertido en una demanda de los muchos consumidores.

La incorporación de Sal de Atacama en el proceso de producción de los alimentos no implica modificaciones para la empresa ni para sus productos.

FICHA TÉCNICA:

Origen y descripción: Sal natural baja en sodio obtenida desde acuíferos subterráneos localizados entre 30 y 70 metros bajo la superficie en el Desierto de Atacama, al norte de Chile.

Ingredientes: Sal de salmueras del Desierto de Atacama y oligoelementos presentes de forma natural (calcio, magnesio, litio, etc).

Humedad: 0,5-1%

Contenido de sodio: 27,2 mg.

Potasio: 12,0 mg.

Opcional: incorporación adicional de yodo y/o antiaglomerante.

Opciones de presentación:

SDA 00 - SAL PULVERIZADA

Granulometría:

Nº Malla ASTM	%
16	0,3
20	1,9
40	24,3
60	26,2
80	22,8
100	9,4
+100	14,9

Opción adecuada para la elaboración de quesos, productos de panadería y snacks.

SDA 01 - SAL FINA

PRÓXIMAMENTE

Opción adecuada para la elaboración snacks y uso en restauración.

SDA 02 - SAL GRUESA

Granulometría:

Nº Malla ASTM	%
14	<5
16	15-20
20	60-75
30	<5
<30	<1

Opción adecuada para aderezar ensaladas, carnes y uso industriales específicos.



Sal de Atacama para el ámbito doméstico.

Reducir el sodio sin sacrificar el sabor ya es posible con Sal de Atacama.

La OMS recomienda una ingesta máxima de sodio de 2 gramos al día, lo que equivaldría a unos 5 gramos de sal común. Por ello, incorporar Sal de Atacama al ámbito doméstico supone reducir la presencia de sodio de forma muy significativa en los alimentos cocinados en casa.

Opciones de presentación:

MOLINILLO

Contiene 80 gramos de sal gruesa en un molinillo.

DOYPACK

Contiene 200 gramos de sal gruesa para recargar el molinillo.

ESTUCHE

Contiene en total 280 gramos de sal divididos en un molinillo y un doypack para recargar.

saldeatacama.es

info@atacamafoods.es

(+34) 685 65 55 65

saldeatacama 

@atacamafoods 

@atacamafoods 



ATACAMA
FOODS

Para más información contacta con
nuestro departamento de ventas:
ventas@atacamafoods.es



Creating Future 