



SAL DE ROCA



Haciendo uso de uno de los recursos naturales más nobles y antiguos del planeta, la Sal, Lobos ha desarrollado una amplia línea de productos para atender las necesidades específicas de sus consumidores tanto en el hogar como fuera de este.

La Sal Lobos tradicional o de mesa proviene del Salar Grande de Tarapacá, próximo a la ciudad de Iquique (90km), ubicado en un sector privilegiado al norte de Chile. Aquí se encuentra uno de los depósitos más grandes de cloruro de sodio del mundo. Consta de 45 kilómetros de extensión y una profundidad que puede llegar a los 120 metros.

Este Salar seco fósil se destaca por su alta pureza, bajo contenido de metales pesados y ausencia de contenido orgánico. La formación del Salar se remonta a ocho millones de años atrás, cuando por los constantes cambios del planeta, se desplazaron grandes cantidades de agua y sales minerales a la posición actual del Salar. Hoy en día este salar nos entrega Sal de roca natural de primera calidad con un 99% de pureza. La Sal es extraída y sometida a un proceso especial de refinamiento. El resultado es un producto insuperable en cualidades de pureza, calidad, textura y sabor natural.

ORIGEN Y PROCESO DE PRODUCCIÓN

El proceso de extracción y producción de la Sal de Mina o Sal de Roca comienza con tronaduras; detonaciones controladas y no contaminantes con las que se extrae la sal del salar. El salar se divide en distintos bancos (o pisos), donde cada banco posee niveles de pureza distintos y por ende se destina a distintos usos. La sal para consumo humano proviene mayoritariamente del cuarto y quinto banco, que son los bancos de alta calidad y pureza.

Las rocas de sal extraídas del salar se transportan en camiones a las Plantas de molienda, donde por medio de varias etapas de molienda, para reducir su tamaño, se direccionan hacia a harneros, los cuales hacen de "colador", para separar y clasificar los distintos tamaños de granos.

Una vez que finaliza este proceso, la sal es llevada a las canchas de acopio en el Puerto de Patillos, donde se realizan estrictos controles de calidad. El siguiente paso es transportar la sal desde Iquique por camión y por barco a nuestras Plantas de Envasado, ubicadas en San Antonio, Talcahuano y Puerto Montt.



En las Plantas de Envasado, donde bajo estrictos controles de calidad y en conjunto con las normas de inocuidad y Buenas Prácticas de Manufactura, la sal entra nuevamente a un proceso de molienda para obtener el tamaño del grano que buscamos en cada tipo de sal, además pasa por un proceso de secado que permite disminuir su porcentaje de humedad, y así obtener una perfecta separación y clasificación de granos. Finalmente se adiciona yodo (Yodato de Potasio) a toda la sal destinada al consumo humano, ya que la regulación Chilena lo exige, para combatir una enfermedad llamada Bocio.

Ahora la sal está lista para ser envasada en los distintos empaques cómodos y prácticos para la cocina, la mesa y la parrilla que ofrecemos a lo largo de todo Chile y distintos países del mundo como Perú, Bolivia, Paraguay, y más. Como podemos observar, la Sal tradicional Lobos es una sal de origen natural, que no es sometida a ningún proceso químico ni de blanqueamiento artificial. Tan natural y pura como una sal de mar o de cualquier otro origen.

Todo el proceso productivo, desde la explotación minera y hasta el envasado final en las distintas plantas, cuenta con certificación ISO9001: 2015, sistema de inocuidad alimentaria HACCP y en San Antonio se cuenta con la certificación de seguridad alimentaria IFS Food 6.1.



TIPOS DE SAL Y GRANULOMETRÍA

Sal fina o de mesa: la sal de granulometría fina es ideal para el uso diario en la cocina y para realzar el sabor de todo tipo de preparaciones. Su grano fino se diluye y absorbe rápidamente y permite salar de forma pareja. Puedes encontrar este tipo de grano en diversos envases ya sea para la cocina, mesa o fuera de la casa.

COCINA



MESA



Sal gruesa o de cocina: esta sal tiene una granulometría intermedia entre la sal fina y la sal parrillera, fabricada especialmente para usar en la cocina. Es ideal para guisar y cocinar carnes y otras especialidades. Puedes encontrar este tamaño de grano en nuestra bolsa Lobos gruesa 1kg y Doypack Lobos gruesa 1kg.



Sal Parrillera: esta sal de gruesos cristales es perfecta para quienes buscan deleitar a sus invitados en cada asado, realzando el sabor de las carnes con un salado equilibrado y manteniendo la jugosidad natural de las carnes. Puedes encontrar este tipo de grano en nuestra Sal Parrillera Lobos 750 gr, y nuestra Sal parrillera sabor Cebolla Caramelizada 280 g.





ORIGEN SAL BAJA EN SODIO



Biosal es una sal liviana en sodio con aporte de potasio. Es más sana que otras sales de origen natural por su menor contenido de cloruro de sodio y por su aporte de cloruro de potasio. Consumir estos elementos en conjunto ayuda a que el cuerpo humano logre un mejor equilibrio en los niveles de sodio y potasio necesarios para mantener nuestras células saludables. Además de entregar todos los beneficios asociados al consumo de potasio. El potasio al igual que el sodio, es indispensable en la regulación de la circulación y de la presión arterial.

Un adecuado balance en la ingesta de sodio y potasio es importantísimo para el funcionamiento óptimo de las células y ayuda a prevenir insuficiencias cardíacas, hipertensión arterial, eventos cardiovasculares, retención de líquidos, entre otros. En Chile la ingesta promedio de sodio en la población es muchísimo más alta de lo recomendado mientras que las de potasio es más baja. El consumo de Biosal ayuda a aumentar el consumo de potasio y a disminuir el exceso en el consumo de sodio. Incluso si el usuario usa más Biosal en comparación con la sal regular para salar sus alimentos, logrará aumentar su ingesta de potasio lo que le ayudará a conseguir un mejor equilibrio en la bomba sodio potasio.



Biosal, por lo tanto, es un producto ideal para todos quienes opten por un estilo de vida saludable a partir de hábitos de alimentación más sanos y es la única sal que efectivamente podemos describir como más sana dado que todo el resto de sales comercializadas corresponden casi en un 100% a cloruro de sodio, y de tener algún otro compuesto saludable las cantidades son tan mínimas que no tienen efectos reales en nuestro cuerpo.

Biosal cuenta con una línea de productos especialmente desarrollada para disminuir de forma gradual la cantidad de sodio consumida acostumbrando gradualmente el paladar a comer menos salado..



ORIGEN Y PROCESO DE PRODUCCIÓN

Biosal es una mezcla de nuestra Sal de Roca con cloruro de potasio. Por lo tanto, su origen y procesos de extracción son los mismos que los de nuestra Sal Lobos Regular.

La sal Lobos Regular y Biosal se diferencian en que, una vez que la Sal de Roca se encuentra en nuestra Planta de Envasado, ya procesada y adicionado el yodo (Yodato de Potasio), se realiza un proceso de mezcla con Cloruro de Potasio. Al igual que la sal común, el Cloruro de Potasio ayuda a salar los alimentos y al ser de características físicas tan parecidas, la apariencia del producto final no cambia.



Todo el proceso productivo, desde la explotación minera y hasta el envasado final en las distintas plantas, cuenta con certificación ISO9001: 2015, sistema de inocuidad alimentaria HACCP y en San Antonio se cuenta con la certificación de seguridad alimentaria IFS Food 6.1



K+S Chile S.A.

Costanera Sur Río Mapocho 2730, of. 601 Las Condes - Santiago - Chile • www.salobos.cl • salobos@salobos.cl • info@ks-chile.com



TIPOS DE SAL Y GRANULOMETRÍA

Biosal, nuestra sal reducida en sodio, tiene dos sub líneas de productos, cada una con distintas proporciones de Sodio y Potasio, para los distintos gustos y necesidades.

La Biosal verde cuenta con un 50% menos de sodio que la sal común y se le adiciona potasio en su reemplazo. Añade todas las ventajas del potasio, para un buen funcionamiento del organismo, ayudando a evitar la retención de líquidos, prevenir de la hipertensión arterial y accidentes cardiovasculares.

Especialmente desarrollada para personas y familias que quieran seguir un estilo de vida saludable junto con una alimentación equilibrada, para poder disfrutar más de todas las cosas buenas de la vida sin tener que hacer grandes sacrificios, buscando un equilibrio entre lo sano y lo que les gusta.

Puedes encontrar esta sal en distintos formatos para la mesa y la cocina.

Cocina: estos envases son ideales para cocinar. Tanto el pote de 850 gramos como el salero de 500 gramos y el Doypack de 400 gramos son cómodos y prácticos para facilitar la experiencia de cocinar:



Mesa: estos dos saleros de 125 gramos y 250 gramos son ideales para llevar a la mesa, para que cada comensal pueda añadir sal a sus alimentos de acuerdo a su gusto.



Biosal 66%

Es una fórmula especial que reduce el contenido de sodio en un 66% respecto de la sal común, añadiendo potasio en su reemplazo. Contiene 2/3 de potasio y 1/3 de cloruro de sodio, incorporando todos los beneficios del potasio habituales de Biosal.

Está orientada especialmente para los usuarios más avanzados que ya acostumbraron su paladar a comer menos salado. Y también, para personas de la tercera edad o bien personas que padecen alguna enfermedad asociada al alto consumo de sodio como la hipertensión, que buscan por opción personal o por dirección médica reducir la cantidad de sodio consumida en su dieta para mejorar su salud.

Puedes encontrar esta sal en nuestro salero de 250 gramos y usarlo en cualquier ocasión, tanto en la cocina como en la mesa o fuera de la casa.



K+S Chile S.A.

Costanera Sur Río Mapocho 2730, of. 601 Las Condes - Santiago - Chile • www.salobos.cl • sallobos@sallobos.cl • info@ks-chile.com

LOBOS
SAL DE MAR

SAL DE MAR



Lleva toda la intensidad del mar a tus comidas con Sal de Mar Lobos.

La Sal de Mar Lobos es extraída desde las aguas del océano Atlántico, en Galinhos, Rio Grande do Norte, Brasil, un paraíso de aguas cristalinas y turquesas.

Mediante un proceso natural, en el que actúa el sol y el viento, y aprovechando las condiciones climáticas únicas de la zona y la pureza de las aguas transparentes, se produce la evaporación del agua de mar y la cristalización de la sal sobre la superficie de los cristalizadores.

Con este proceso se obtiene un producto natural y de gran pureza, que conserva trazas de minerales provenientes del mar y que realzan el sabor de tus comidas llevándolas a un nivel superior de intensidad en el sabor.

ORIGEN Y PROCESO DE PRODUCCIÓN

El proceso de extracción de la sal de mar comienza en las salinas, grandes extensiones de tierras arcillosas, conectadas con el océano Atlántico a través de ríos de agua de mar, y muy cercanas al borde costero. Desde estos ríos el agua de mar es bombeada a enormes lagunas de evaporación, donde la acción del sol y el viento en un proceso continuo y natural produce la evaporación del agua, permitiendo la concentración de la sal. Posteriormente, una vez que se alcanza la máxima concentración de sal en el agua de mar, ésta es traspasada a los cristalizadores donde se produce la cristalización de la sal marina. Cada uno de estos cristalizadores ocupa un área igual a diez campos de fútbol y tiene una profundidad de salmuera de menos de 40 centímetros.

Cuando la sal ya está cristalizada y el agua remanente se ha evaporado, se está en condiciones de realizar la cosecha. Ésta consiste en la recolección de la sal, con una máquina cosechadora, que va retirando la sal desde el piso del cristalizador y a través de una cinta transportadora la va cargando sobre un camión. Este proceso es continuo hasta recoger toda la sal disponible.



La sal cosechada es trasladada en los camiones hasta la planta de lavado. Aquí ingresa a tornillos lavadores que la mezclan con salmuera saturada para su lavado. La sal de mar lavada se descarga del tornillo lavador y la salmuera escurre por la parte inferior del equipo arrastrando insolubles y excesos de sulfatos (Calcio y Magnesio) que son retirados de la sal durante este proceso.

Una vez lavada, la sal con una pureza de mínimo 99,7% de cloruro de sodio (NaCl), se apila en las canchas de las



Salina a través de un sistema de correas transportadoras, donde se deja secar, en forma natural, hasta llegar a una humedad del orden del 2,0 – 2,5%.

Posteriormente, la sal se lleva a la Refinería, donde bajo estrictos controles de calidad y en conjunto con las normas de inocuidad y Buenas Practicas de Producción se realizan varios procesos, tales como: molienda; centrifugado; secado; y harneado, que permiten reducir su tamaño y humedad y separar los distintos tamaños de cristales.

Finalmente, independiente del tamaño de la sal, toda la sal destinada al consumo humano es adicionada con yodo (Yodato de Potasio), ya que esto es exigido por la regulación Chilena para prevenir enfermedades relacionadas con la falta de este elemento esencial en el funcionamiento del cuerpo humano.

Ahora la sal está lista para ser envasada en sacos y ser transportada hacia distintas partes del mundo. En Chile, es recibida en nuestra planta de envasado ubicada en San Antonio, donde envasamos la sal de mar en distintos empaques cómodos y prácticos para todo tipo de usos y ocasiones.

Nuestra recomendación a la hora de elegir qué tipo de sal usar, ya sea sal de roca, sal de Mar o sal de otros orígenes naturales, está en la intención que se le quiere dar al plato o preparación.

La Sal de Mar nos ayuda a preparar platos con una mayor intensidad en el sabor, más elaborados y premium, ideal para sorprender a nuestros seres queridos. Sin embargo es importante saber que no es una sal más sana al compararla con otras sales; ni por su contenido de sodio ni por el hecho que contenga trazas de minerales esenciales del mar, dado que éstos están presentes en concentraciones muy bajas.

Todos los tipos de sal, sin importar su origen natural, son compuestas casi en su totalidad por cloruro de sodio. La únicas sales efectivamente más sanas son las sales reducidas en sodio como Biosal. Por lo tanto la elección entre sal de mar, sal de roca u sales de otros orígenes dependerá de los gustos de cada persona y de la preparación que se quiera realizar.

TIPOS DE SAL Y GRANULOMETRÍA

Nuestra línea de productos de sal de mar cuenta con distintas granulometrías de sal y envases pensados para distintas ocasiones de consumo.

Sal Extragruesa: esta sal de granulometría gruesa es ideal para la preparación de guisos y todo tipo de carnes, permitiendo salar gradualmente cada pieza de vacuno, cordero, cerdo, pollo o pescado, conservando toda la jugosidad y resaltando los sabores. Su grano grueso es ideal para moler a mano con más especias en un mortero o para rellenar Molinillos. Puedes encontrar este tipo de grano en nuestro Doypack Sal de Mar Extragruesa 800g, especialmente pensado para la cocina y en nuestro Molinillo Sal de Mar Lobos 88g perfecto tanto para la mesa y la cocina.



Sal Enfrefina: esta sal tiene una granulometría intermedia entre la sal gruesa y la sal fina. Es ideal para la parrilla y para uso culinario en todos tipos de preparaciones. Puedes encontrar este tamaño de grano en nuestro Doypack Sal de Mar Entrefina 800g.



Sal fina: esta sal de granulometría fina es ideal para el uso diario en la cocina y para realzar el sabor de todo tipo de preparaciones. Su grano fino se diluye y absorbe rápidamente y permite salar de forma pareja. Puedes encontrar este tipo de grano en nuestra Bolsa Sal de Mar fina 900 gr.



Sal Parrillera: esta sal tiene una granulometría especial que permite salar gradualmente las carnes blancas y rojas preparadas a la parrilla o al horno, realzando su sabor y manteniendo su jugosidad natural. Con nuestra sal de mar parrillera podrás elevar el sabor de tus parrillas al siguiente nivel.

