



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



Sociedad Punta de Lobos S.A.

Costanera Sur Río Mapocho 2730, of. 601 Las Condes - Santiago - Chile • www.spl-latam.com • contacto@spl-latam.com • +562 2469 6200



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.



Sociedad Punta de Lobos S.A.

Costanera Sur Río Mapocho 2730, of. 601 Las Condes - Santiago - Chile • www.spl-latam.com • contacto@spl-latam.com • +562 2469 6200

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 Prácticas 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 Entrefina: 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.





SAL ROSADA DEL HIMALAYA



Vive una experiencia en sabor con Sal Rosada del Himalaya Lobos, producto exclusivo de la línea de sales de especialidad, Lobos Selecciones.

Sal Rosada del Himalaya Lobos conocida por su auténtico y famoso color rosado, es extraída de la segunda mina de sal rosada más grande del mundo y la más antigua en la historia de este tipo de minas del subcontinente, la mina de Khewra, ubicada en el distrito de Jhelum, entre Islamabad y Lahore, en Punjab, Pakistán.

Sal Rosada del Himalaya Lobos está disponible en tamaños de grano fino y grueso, lo que brinda la versatilidad que se necesita para salar precisamente lo que se esté cocinando.

Los cristales de sal rosada cumplen perfectamente los estándares y necesidades de chefs y amantes de la gastronomía alrededor del mundo, y es por eso que forman parte de la línea de especialidad, Lobos Selecciones.

ORIGEN Y PROCESO DE PRODUCCIÓN

Sal Rosada del Himalaya Lobos, es extraída de la mina de sal de Khewra en Punjab, Pakistán, e importada y envasada por Sociedad Punta de Lobos en nuestra planta certificada de San Antonio para luego ser distribuida y comercializada en todo el país.

La sal de roca, a diferencia de la sal marina, se extrae desde minas subterráneas ubicadas en las montañas. El proceso de extracción entrega sal en forma de rocas grandes que luego se trituran en diferentes tamaños de acuerdo con las necesidades respectivas.

La Sal Rosada del Himalaya, se formó con el tiempo a raíz de la evaporación de gruesos fondos marinos en la región norte de Punjab, Pakistán.

Debido a su auténtico y original color rosado, es una sal muy cotizada y popular alrededor del mundo.



TIPOS DE SAL Y GRANULOMETRÍA

Sal fina o de mesa: sal rosada de granulometría fina es ideal para el uso diario en la cocina y para realzar el sabor de todo tipo de preparaciones. Su auténtico grano fino se diluye y absorbe rápidamente y permite salar de forma pareja todos tus alimentos. Puedes encontrar este tipo de grano en nuestro envase doypack de sal fina de 800g.



Sal gruesa o de cocina: esta sal de granulometría gruesa es ideal para cocinar todo tipo de carnes, y preparaciones al grill ya que permite salar gradualmente cada pieza, conservando la jugosidad y aportando un sabor único a tus comidas. Su grano grueso es ideal para moler en un molinillo junto a otras especies y una excelente alternativa para rellenar tu molinillo y usarlo cuantas veces quieras. Puedes encontrar este tipo de grano en nuestros envases doypack de sal gruesa de 400g y en nuestro molinillo de 88g.



LOBOS
SELECCIONES



DOYPACK SAL ROSADA DEL HIMALAYA FINA 800g



VIVE UNA EXPERIENCIA EN SABOR CON SAL ROSADA DEL HIMALAYA FINA, PRODUCTO EXCLUSIVO DE LA LÍNEA DE SALES DE ESPECIALIDAD, LOBOS SELECCIONES.

EL DOYPACK SAL ROSADA DEL HIMALAYA FINA 800G CUENTA CON UN ELEGANTE Y EXCLUSIVO ENVASE DE PRIMERA CALIDAD QUE SE SUSTENTA POR SÍ MISMO, Y TIENE UN PRÁCTICO CIERRE HERMÉTICO CON EL QUE LA SAL SE CONSERVA LIBRE DE HUMEDAD.

CON UNA GRANULOMETRÍA FINA ESTA SAL ES RECOMENDADA PARA EL USO DIARIO EN LA COCINA ENTREGÁNDOLE UN AUTÉNTICO Y DELICIOSO SABOR A TUS PLATOS Y PREPARACIONES.

- BASE ANCHA QUE SE MANTIENE DE PIE SIN RIESGO DE DERRAME.
- CIERRE HERMÉTICO CON EL QUE LA SAL SE CONSERVA LIBRE DE HUMEDAD.
- PRODUCTO NATURAL, PREMIUM Y EXCLUSIVO.

DOYPACK SAL ROSADA DEL HIMALAYA FINA



CARACTERÍSTICAS:

- El Doypack de Sal Rosada del Himalaya Fina 800g es parte de la línea de sales de especialidad Lobos Selecciones, categoría premium y exclusiva de productos importados y de primer nivel, pensados para atender las necesidades específicas de cada uno de sus exigentes consumidores a la hora de cocinar.
- Sal Rosada del Himalaya Lobos, es extraída de las milenarias montañas de sal en Pakistán, un lugar mágico, con una salinidad única en el mundo, conservado por millones de años hasta el día de hoy. A través de una producción natural y un proceso especial de molienda, Lobos sorprende una vez más con un producto único e insuperable en calidad, textura y sabor.

iCocina como un experto con Lobos Selecciones y vive una experiencia en sabor!



FICHA TÉCNICA / TECHNICAL FILE

PRODUCTO / PRODUCT	Doypack Sal Rosada del Himalaya 800 g
ALTO / HEIGHT	24,5 cm.
ANCHO / WIDTH	14 cm.
LARGO / LENGTH	9 cm.
PESO NETO / NET WEIGHT	800 g.
MATERIAL ENVASE / PACKAGING MATERIAL	Poliéster y Polietileno / Polyester and Polyethylene
VIDA ÚTIL / USEFUL LIFE	5 años.
EAN 13	7803600002367

CAJA / BOX

UNIDADES POR CAJA / UNITS PER BOX	10
ALTO / HEIGHT	23,2 cm.
ANCHO / WIDTH	21,8 cm.
LARGO / LENGTH	37,8 cm.
PESO BRUTO / GROSS WEIGHT	8.000 g.
MATERIAL ENVASE / TYPE OF PACKAGING	Cartón corrugado/ Corrugated cardboard
DUN / DUN	17803600002364
SAP / SAP	P3000895

INFORMACIÓN PALLET / PALLET INFORMATION

CAJAS BASE / BASE BOXES	13
Nº EN ALTURA / NUMBER STACKED	5
TOTAL POR PALLET / TOTAL PER PALLET	65
ALTURA PALLET (INCLUYE PALLET) / PALLET HEIGHT (INCLUDES PALLET)	131 cm.
PESO BRUTO (INCLUYE PALLET) / GROSS WEIGHT (INCLUDES PALLET)	545 kg.

LOBOS
SELECCIONES

DOYPACK SAL ROSADA DEL HIMALAYA GRUESA 400g



ABRE FÁCIL

ABRE FÁCIL

LOBOS
SELECCIONES
SAL ROSADA
DEL HIMALAYA
GRUESA



Contenido neto 400g

Sal yodada

VIVE UNA EXPERIENCIA EN SABOR CON SAL ROSADA DEL HIMALAYA GRUESA, PRODUCTO EXCLUSIVO DE LA LÍNEA DE SALES DE ESPECIALIDAD, LOBOS SELECCIONES.

EL DOYPACK SAL ROSADA DEL HIMALAYA GRUESA 400G CUENTA CON UN ELEGANTE Y EXCLUSIVO ENVASE DE PRIMERA CALIDAD QUE SE SUSTENTA POR SÍ MISMO, Y TIENE UN PRÁCTICO CIERRE HERMÉTICO CON EL QUE LA SAL SE CONSERVA LIBRE DE HUMEDAD.

SU GRANULOMETRÍA GRUESA ES IDEAL PARA USAR EN PESCADOS, GUISOS Y CARNES A LA PARRILLA, SALANDO GRADUALMENTE CADA UNA DE LAS PIEZAS, RESALTANDO EL SABOR Y MANTENIENDO LA JUGOSIDAD.

- BASE ANCHA QUE SE MANTIENE DE PIE SIN RIESGO DE DERRAME.
- CIERRE HERMÉTICO CON EL QUE LA SAL SE CONSERVA LIBRE DE HUMEDAD.
- CON LA SAL DE ESTE DOYPACK SE PUEDE RELLENAR NUESTRO MOLINILLO DE 88G.
- PRODUCTO NATURAL, PREMIUM Y EXCLUSIVO.

DOYPACK SAL ROSADA DEL HIMALAYA GRUESA



CARACTERÍSTICAS:

- El Doypack de Sal Rosada del Himalaya Gruesa 400g es parte de la línea de sales de especialidad Lobos Selecciones, categoría premium y exclusiva de productos importados y de primer nivel, pensados para atender las necesidades específicas de cada uno de sus exigentes consumidores a la hora de cocinar todo tipo de carnes, y preparaciones al grill o dar un toque final a sus platos. La sal gruesa de este doypack además sirve para rellenar y reutilizar nuestro molinillo.
- Sal Rosada del Himalaya Lobos, es extraída de las milenarias montañas de sal en Pakistán, un lugar mágico, con una salinidad única en el mundo, conservado por millones de años hasta el día de hoy. A través de una producción natural y un proceso especial de molienda, Lobos sorprende una vez más con un producto único e insuperable en calidad, textura y sabor.

¡Cocina como un experto con Lobos Selecciones y vive una experiencia en sabor!



FICHA TÉCNICA / TECHNICAL FILE

PRODUCTO / PRODUCT	Doypack Sal rosada del Himalaya 400 g
ALTO / HEIGHT	19 cm.
ANCHO / WIDTH	14 cm.
LARGO / LENGTH	8 cm.
PESO NETO / NET WEIGHT	400 g.
MATERIAL ENVASE / PACKAGING MATERIAL	Poliéster y Polietileno / Polyester and Polyethylene
VIDA ÚTIL / USEFUL LIFE	5 años.
EAN 13	7803600002350

CAJA / BOX

UNIDADES POR CAJA / UNITS PER BOX	10
ALTO / HEIGHT	17,7 cm.
ANCHO / WIDTH	19,3 cm.
LARGO / LENGTH	37,3 cm.
PESO BRUTO / GROSS WEIGHT	4.000 g.
MATERIAL ENVASE / TYPE OF PACKAGING	Cartón corrugado/ Corrugated cardboard
DUN / DUN	17803600002357
SAP / SAP	P3000776

INFORMACIÓN PALLET / PALLET INFORMATION

CAJAS BASE / BASE BOXES	15
Nº EN ALTURA / NUMBER STACKED	6
TOTAL POR PALLET / TOTAL PER PALLET	90
ALTURA PALLET (INCLUYE PALLET) / PALLET HEIGHT (INCLUDES PALLET)	121,2 cm.
PESO BRUTO (INCLUYE PALLET) / GROSS WEIGHT (INCLUDES PALLET)	385 kg.

LOBOS
SELECCIONES



MOLINILLO SAL ROSADA DEL HIMALAYA 88g



VIVE UNA EXPERIENCIA EN SABOR CON SAL ROSADA DEL HIMALAYA LOBOS, PRODUCTO EXCLUSIVO DE LA LÍNEA DE SALES DE ESPECIALIDAD, LOBOS SELECCIONES.

EL MOLINILLO SAL ROSADA DEL HIMALAYA 88G TIENE UN SISTEMA DE MOLIENDA DE CERÁMICA QUE PERMITE REGULAR LOS CRISTALES LOGRANDO UNA SAL CON LA MEDIDA PERFECTA PARA CADA OCASIÓN Y PREPARACIÓN.

ES IDEAL PARA EL USO DIARIO EN LA MESA O EN LA COCINA.

- ENVASE PRÁCTICO, ADAPTABLE, Y DE PRIMERA CALIDAD.
- EL MOLINILLO ES RELLENABLE CON SAL ROSADA DEL HIMALAYA GRUESA QUE VIENE EN EL FORMATO DOYPACK 400G.
- PRODUCTO NATURAL, PREMIUM Y EXCLUSIVO.

MOLINILLO SAL ROSADA DEL HIMALAYA GRUESA



CARACTERÍSTICAS:

- El Molinillo de Sal Rosada del Himalaya Gruesa 88g es parte de la línea de sales de especialidad Lobos Selecciones, categoría premium y exclusiva de productos importados y de primer nivel, pensados para atender las necesidades específicas de cada uno de sus exigentes consumidores en un formato ideal para la mesa o cocina.
- Sal Rosada del Himalaya Lobos, es extraída de las milenarias montañas de sal en Pakistán, un lugar mágico, con una salinidad única en el mundo, conservado por millones de años hasta el día de hoy. A través de una producción natural y un proceso especial de molienda, Lobos sorprende una vez más con un producto único e insuperable en calidad, textura y sabor.

iCocina como un experto con Lobos Selecciones y vive una experiencia en sabor!



FICHA TÉCNICA / TECHNICAL FILE

PRODUCTO / PRODUCT	Molinillo Sal rosada del Himalaya 88 g
ALTO / HEIGHT	14,2 cm.
ANCHO / WIDTH	5 cm.
LARGO / LENGTH	5 cm.
PESO NETO / NET WEIGHT	88 g.
MATERIAL ENVASE / PACKAGING MATERIAL	Vidrio, cerámica y plástico / Glass, ceramic and plastic
VIDA ÚTIL / USEFUL LIFE	5 años.
EAN 13	7803600002343

CAJA / BOX

UNIDADES POR CAJA / UNITS PER BOX	15
ALTO / HEIGHT	15,5 cm.
ANCHO / WIDTH	17,2 cm.
LARGO / LENGTH	28,5 cm.
PESO BRUTO / GROSS WEIGHT	1.320 g.
MATERIAL ENVASE / TYPE OF PACKAGING	Cartón corrugado/ Corrugated cardboard
DUN / DUN	17803600002340
SAP / SAP	P3000733

INFORMACIÓN PALLET / PALLET INFORMATION

CAJAS BASE / BASE BOXES	22
Nº EN ALTURA / NUMBER STACKED	7
TOTAL POR PALLET / TOTAL PER PALLET	154
ALTURA PALLET (INCLUYE PALLET) / PALLET HEIGHT (INCLUDES PALLET)	123,5 cm.
PESO BRUTO (INCLUYE PALLET) / GROSS WEIGHT (INCLUDES PALLET)	228,28 kg.

LOBOS
SELECCIONES



SAL DE MAR PIRAMIDAL



Vive una experiencia en sabor con Sal de Mar Piramidal Lobos, producto exclusivo de la línea de sales de especialidad Lobos Selecciones.

Estos auténticos cristales de sal de mar en forma de pirámides, producidos a partir de la flor de sal, son obtenidos a través de un delicado proceso de extracción, mediante la evaporación solar. La diferencia con la sal de mar tradicional es que, durante el proceso de evaporación, se crea una pequeña capa de cristales en forma de pirámides, que flotan en la superficie del agua, llamada "eras de cristalización" y de ahí surge esta sal, que conserva una gran pureza y trazas de minerales provenientes del mar.

La Sal de Mar Piramidal, se utiliza como sal de "acabado", se recomienda triturar sus cristales a mano y esparcirlos sobre los platos para darles un toque final, añadiendo un sabor único y textura crujiente a la hora de probarlos.

Los cristales de Sal de Mar Piramidal cumplen perfectamente los estándares y necesidades de chefs y expertos alrededor del mundo, y es por eso que forman parte de la línea de sales de especialidad, Lobos Selecciones.



ORIGEN Y PROCESO DE PRODUCCIÓN

Sal de Mar Piramidal Lobos es importada directamente desde Pakistán, para ser distribuida y comercializada por Sociedad Punta de Lobos a lo largo de todo el país.

La Sal Piramidal se obtienen raspando manual y cuidadosamente la corteza superior de la sal en los estanques de recolección. Estas mini pirámides se producen naturalmente mediante métodos de evaporación que involucran el sol y el viento. La sal en general tiende a cristalizarse de acuerdo con su estructura molecular, formando cubos, sin embargo, en condiciones naturales muy específicas estos cristales en forma de cubos van formando pirámides invertidas que flotan en la orilla el mar. Al ser solamente los cristales que se encuentran en las superficies, las cantidades que se consiguen son menores, haciendo de esta sal un producto más cotizado, exclusivo y especial dentro del mercado y del mundo.



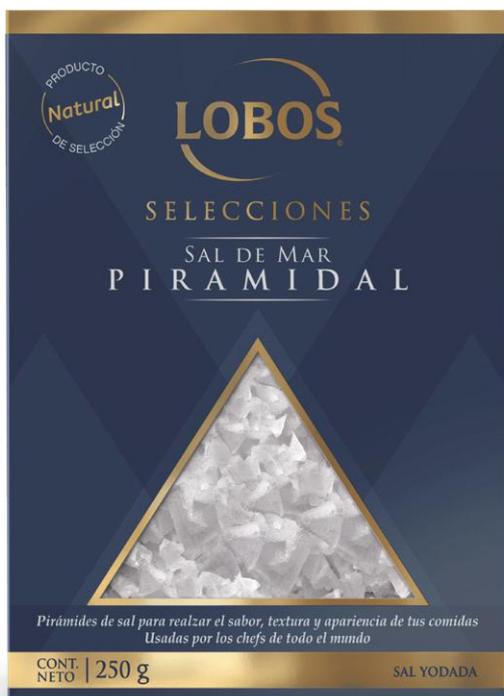
Sociedad Punta de Lobos S.A.

Costanera Sur Río Mapocho 2730, of. 601 Las Condes - Santiago - Chile • www.spl-latam.com • contacto@spl-latam.com • +562 2469 6200

LOBOS
SELECCIONES



CAJA SAL DE MAR PIRAMIDAL 250 g



LA CAJA DE SAL DE MAR PIRAMIDAL 250 G CUENTA CON UN PRÁCTICO ENVASE DE CARTÓN RECICLABLE QUE SE SUSTENTA POR SÍ MISMO, Y EN SU INTERIOR, UNA BOLSA PLÁSTICA QUE PROTEGE LA SAL DE LA HUMEDAD.

ESTA SAL ES RECOMENDADA PARA ADORNAR TUS COMIDAS JUSTO AL MOMENTO DE SERVIR, DÁNDOLE UN TOQUE FINAL A TUS PREPARACIONES ENTREGÁNDOLES UNA TEXTURA Y APARIENCIA ÚNICA.

- BASE ANCHA QUE SE MANTIENE DE PIE SIN RIESGO DE DERRAME.
- PRODUCTO NATURAL, PREMIUM Y EXCLUSIVO.

SAL DE MAR PIRAMIDAL



CARACTERÍSTICAS:

- Sal de Mar Piramidal Lobos 250 g es parte de la línea de sales de especialidad Lobos Selecciones, categoría premium y exclusiva de productos importados y de primer nivel, pensados para atender las necesidades específicas de cada uno de sus exigentes consumidores a la hora de cocinar y decorar sus platos.
- Las delicadas pirámides de sal de mar puras y naturales realzan el sabor, y apariencia de tus comidas llevándolas a otro nivel. Para obtener su máximo potencial, se recomienda molerlas sobre el plato justo antes de servir. En la presentación final de carnes, pescados, ensaladas, y platos gourmet añaden una textura crujiente que sorprende en la boca, y permite sentir la sal con los cinco sentidos.

¡Cocina como un experto con Lobos Selecciones y vive una experiencia en sabor!



FICHA TÉCNICA / TECHNICAL FILE

PRODUCTO / PRODUCT	Caja Sal de Mar Piramidal 250 g
ALTO / HEIGHT	13,1 cm.
ANCHO / WIDTH	9,5 cm.
LARGO / LENGTH	6,4 cm.
PESO NETO / NET WEIGHT	250 g.
MATERIAL ENVASE / PACKAGING MATERIAL	Cartón + Bolsa (PEBD) / Cardboard + Bag (LDPE)
VIDA ÚTIL / USEFUL LIFE	3 años.
EAN 13	7803600002206

ENFARDADOR / CONTAINER BAG

UNIDADES POR ENFARDADOR / UNITS PER CONTAINER BAG	10
ALTO / HEIGHT	27 cm.
ANCHO / WIDTH	10 cm.
LARGO / LENGTH	34,5 cm.
PESO BRUTO / GROSS WEIGHT	2.500 g.
MATERIAL ENVASE / TYPE OF PACKAGING	Cartón / Cardboard
DUN / DUN	17803600002203
SAP / SAP	P15000154

INFORMACIÓN PALLET / PALLET INFORMATION

CAJAS BASE / BASE BOXES	33
Nº EN ALTURA / NUMBER STACKED	3
TOTAL POR PALLET / TOTAL PER PALLET	99
ALTURA PALLET (INCLUYE PALLET) / PALLET HEIGHT (INCLUDES PALLET)	96 cm.
PESO BRUTO (INCLUYE PALLET) / GROSS WEIGHT (INCLUDES PALLET)	273 kg.