



Información general de la marca



SAL MARINA
Natusal

Propósito de marca

Llevamos lo natural a la vida diaria de los colombianos con alternativas deliciosas, accesibles y responsables con el medio ambiente, inspirando nuevas formas de disfrutar la cocina desde el origen.

Valores de marca



Bienestar

Nuestro compromiso es llevar a la mesa de nuestros consumidores, un producto natural que conserva los minerales esenciales del mar, sin ingredientes ni aditivos químicos.



Sabor y calidad

Una sal que realza y mejora el sabor natural de cada receta y preparación, ofreciendo opciones para todo tipo de cocina.



Sostenibilidad

Respetamos y protegemos el medio ambiente y los recursos naturales, promoviendo un consumo responsable.



Accesibilidad

Garantizamos que un producto de origen natural esté al alcance de todos los colombianos.



Autenticidad

Conectamos con la esencia de la cocina colombiana, enaltecendo el sabor y la tradición gastronómica del país.



Personalidad de la marca

Natural es una marca joven, auténtica y energética, con una conciencia profunda del mundo que la rodea.

No sigue modas, se guía por convicciones.

Cree en lo simple, lo esencial, lo natural. Su espíritu inquieto la impulsa a cuestionar, descubrir y reconectarse con lo que realmente importa.

Natural no solo habla de bienestar, lo vive.

Es una marca que busca equilibrio sin pretensiones, que valora la transparencia, el origen y la conexión genuina con la naturaleza y las personas.

Tiene una voz fresca, cercana y positiva que inspira a quienes también están en el camino de vivir lo natural desde el origen.

Rasgos distintivos de la marca



“Ser saludable no significa sacrificar sabor y precio.

Comer bien, cuidarse y cuidar el planeta es un placer que merece disfrutarse con responsabilidad y creatividad”.

10 razones para elegir **Natusal**

SAL MARINA
Natusal

- 1 **Natusal** es como la trae el mar, natural.
- 2 Se obtiene mediante un proceso sostenible de evaporación solar, lavado, molienda y secado.
- 3 Conserva todos sus minerales de origen como el magnesio, el potasio y el calcio, que son importantes para mantener el equilibrio en el organismo.
- 4 A diferencia de la sal de mina, **Natusal** no es sometida a procesos químicos para obtener un color más blanco.
- 5 La sal marina puede ayudar a regular el equilibrio de líquidos en el cuerpo y a mantener una hidratación adecuada.
- 6 Como viene directamente del mar, no requiere la extracción de recursos naturales no renovables.
- 7 En su proceso de extracción se utiliza la energía del sol para evaporar y extraer los cristales naturales, lo que se traduce en menos consumo de energía eléctrica.
- 8 La sal que viene del mar tiene una huella de carbono menor en comparación con la sal de mina, ya que no implica procesos industriales intensivos que generan grandes cantidades de emisiones de carbono.
- 9 Al utilizar agua de mar en la producción, se preserva la calidad y la disponibilidad del agua dulce para otros usos.
- 10 La producción de sal marina implica menos procesamiento y menos aditivos que la sal de mina, lo que resulta en una menor generación de residuos y una menor contaminación asociada con la eliminación de estos desechos.



Origen y proceso

SAL MARINA
Natusal



Natusal es como su origen.

Así de claro, así de natural.

Sal Marina Natusal conserva todos sus minerales de origen, ya que se obtiene mediante un proceso físico de evaporación solar, lavado, molienda y secado.

En este proceso puro y sostenible no agregamos ingredientes químicos, únicamente flúor y yodo, elementos indispensables para la nutrición y la salud.

Los cristales naturales que trae el mar, se someten a distintos procesos de molienda obteniendo granos de diferente tamaño: el grano fino para las preparaciones diarias, el grano grueso para la parrilla y para terminar los platos, y el grano medio que combina lo mejor de los dos tamaños, brindándole a los colombianos todas las opciones para disfrutar sus recetas.

Al ser una sal de origen natural, realza y mejora el sabor de todas las recetas y preparaciones, agregándoles ese toque único y especial, por eso cada vez más colombianos la prefieren en su cocina.

Natusal es como la naturaleza, sostenible desde el mar hasta la mesa, una sal responsable con los recursos naturales. **Porque lo natural no solo está en lo que comemos, sino en la manera en que nos conectamos con nuestro planeta.**



Evaporación solar, nuestro proceso natural.

Sal Marina Natusal es un producto 100% natural

que conserva todos sus minerales de origen,
ya que se obtiene mediante un proceso físico natural
de evaporación solar, lavado, molienda y secado.



Recepción y almacenamiento

La sal proveniente de las salinas de Huacho, Perú (sal normal y especial), ingresa a la planta en camiones con tolvas metálicas de aproximadamente 30 toneladas de capacidad.

Al llegar, la materia prima es inspeccionada sensorialmente para determinar su aceptación o rechazo.

Posteriormente, los camiones se dirigen a la zona de almacenamiento, donde la sal es descargada en áreas señalizadas según su tipo (normal o especial).



Lavado y centrifugado

La sal es trasladada a una tolva de recepción con capacidad aproximada de 30 toneladas. Desde allí, mediante cargadores frontales y fajas transportadoras, pasa a través de un imán suspendido que retira posibles partículas metálicas.

Luego ingresa a un lavador helicoidal de acero inoxidable, donde se reduce el contenido de impurezas.

Posteriormente, la sal lavada pasa a una centrífuga, donde se disminuye su humedad al separar la sal de la salmuera utilizada durante el proceso de lavado.



Secado y enfriado

La sal lavada y centrifugada ingresa a un secador rotatorio con un contenido de humedad aproximado del 3,5%. En su interior, el equipo cuenta con levantadores que, mediante el movimiento de rotación, forman una cortina de sal que facilita un secado uniforme.

El secado se realiza mediante un quemador dual (gas natural o kerosene industrial), alcanzando temperaturas entre 140 °C y 200 °C, lo que permite reducir la humedad y minimizar la presencia de microorganismos a niveles aceptables.

Posteriormente, la sal - ya con una humedad cercana al 0,1% - pasa a un enfriador rotatorio, donde se enfría mediante aire en contracorriente proveniente del ambiente, hasta alcanzar una temperatura final entre 50 °C y 150 °C.



Molienda y tamizado

La sal, ya seca y enfriada, es enviada a un molino de impacto (molienda primaria), donde se reduce el tamaño del grano. Luego pasa por un imán autolimpiante que retira posibles partículas metálicas.

A continuación, la sal pasa por un primer tamiz (malla #16), donde se realiza el tamizado primario. El material que no cumple con el tamaño requerido regresa a la molienda primaria.

El producto que sí cumple pasa a un sistema de tamizado secundario, compuesto por tres tamices con mallas 25, 40 y 100, que permiten clasificar los diferentes tamaños de grano.

Los rechazos de este proceso son enviados a un molino de rodillos (molienda secundaria) para su reprocesamiento.



Tipos de grano **Natusal**

SAL MARINA
Natusal

MARINA

☒ ☐ ☐ Grano Fino

**Sueltica
y fácil de disolver.**

Textura ligera y rápida integración con los ingredientes. Diseñada para mezclarse logrando sabores uniformes y precisos.

Ideal para la mesa y la cocina.



MARINA

☐ ☒ ☐ Grano Medio

El equilibrio perfecto.

Con todo el sabor del grano fino y la crocancia del grano grueso para las preparaciones de todos los días.

Ideal para la cocina y la parrilla.



MARINA

☐ ☐ ☒ Grano Grueso

**Crujiente
y con carácter.**

Cristales más gruesos que se derriten lentamente, dándole textura, profundidad y sabor a las preparaciones.

**Hecha para la parrilla
y para finalizar los platos.**



ROSADA
HIMALAYA

☐ ☐ ☒ Grano Grueso

El toque gourmet
para sazonar y darle más sabor a tus preparaciones.

100% natural, rica en minerales y con un perfil gourmet que eleva cualquier plato con su color vibrante y carácter único.

Perfecta al principio para sazonar, o al final para darle el toque especial a los platos.



Adición de aditivos

Durante esta etapa se incorporan los aditivos necesarios para garantizar la calidad y funcionalidad del producto: fluoruro de potasio, yodato de potasio y antiapelmazante.

Las cantidades dosificadas son:

- **Fluoruro de potasio:** 180 - 220 ppm
- **Yodato de potasio:** 50 - 100 ppm
- **Antiapelmazante:** máximo 0,5%

La dosificación es controlada por el operador de acuerdo con los flujos de producción, y verificada periódicamente por el área de control de calidad mediante equipos especializados.

Almacenamiento en silos

El producto es almacenado temporalmente en silos con una capacidad aproximada de 15 toneladas. Tras un periodo de reposo, la sal es conducida a las máquinas de envasado, según la presentación requerida (½ kg, 1 kg u otros formatos), incluyendo sistemas de llenado automático.

Antes de ingresar al área de envasado, la sal pasa por un sistema de control compuesto por imanes, mallas y parrillas, ubicados estratégicamente a la salida de los silos y en la entrada del proceso, garantizando la retención de cualquier partícula extraña.



Envasado

Las máquinas envasadoras forman y sellan los paquetes de polietileno en presentaciones de 0,5 kg y 1 kg. Durante este proceso se controlan parámetros como el peso, la calidad del sellado y la impresión.

Posteriormente, los paquetes pasan por detectores de metales, que permiten identificar y eliminar cualquier posible contaminación por materiales ferrosos. Luego, son codificados para garantizar la trazabilidad del producto.

Finalmente, las unidades envasadas son transportadas mediante fajas hacia la etapa de empaquetado y ensacado.



Empaquetado y ensacado

La sal envasada en presentaciones de 0,5 kg y 1 kg es transportada mediante fajas a la zona de empaquetado, donde los paquetes son agrupados, pesados, sellados y paletizados para su distribución.

Para las presentaciones de mayor formato (25 kg y 50 kg), se realiza previamente la verificación y limpieza de las líneas de producción, incluyendo equipos y sistemas de transporte. Luego, la sal es envasada mediante una llenadora automática, asegurando las condiciones adecuadas del proceso.

Al final de las líneas, tanto de paquetes como de sacos, se cuenta con detectores de metales que garantizan la seguridad del producto.

Estos equipos son calibrados diariamente mediante pruebas con testigos, cuyos resultados son monitoreados para asegurar su correcto funcionamiento y tomar acciones oportunas en caso necesario.



SAL MARINA
Natusal

Almacenamiento y despacho

Las sales, en sus diferentes presentaciones, son trasladadas mediante montacargas a las áreas de almacenamiento para su posterior despacho.

El producto terminado se organiza de forma ordenada, garantizando la integridad de los empaques y evitando daños durante su manipulación. Para la rotación del inventario, se aplica el método **PEPS(primer en entrar, primero en salir)**.

Durante el almacenamiento, se mantienen condiciones adecuadas como la separación entre las paredes y las parihuelas, así como el respeto por las zonas de tránsito peatonal.

Antes del despacho, se verifica que los contenedores se encuentren limpios y en óptimas condiciones, asegurando la calidad del producto durante su transporte.



Del mar a la mesa, paso a paso.



Referencias y presentaciones

SAL MARINA
Natusal



Natusal MARINA



Grano Fino

SAL MARINA
Natusal

Una sal ideal para la mesa y en la cocina, agregándole ese toque natural, único y especial a las recetas y preparaciones de todos los días.



Natusal Marina
Grano Fino
Bolsa X 500 g



Natusal Marina
Grano Fino
Bolsa X 1000 g



Natusal Marina
Grano Fino
Caja de 100 sobres x 1 g



Natusal Marina
Grano Fino
Salero x 125 g



Natusal Marina
Grano Fino
Salero x 500 g

Natusal MARINA



Grano Medio

SAL MARINA
Natusal

Natusal Marina Grano Medio combina la crocancia irresistible del grano grueso y todo el sabor del grano fino para las preparaciones de todos los días. También es ideal para preparar marinados y salmueras, permitiendo que el sabor se integre y penetre bien en los alimentos.



Natusal Marina
Grano Medio
Bolsa X 1000 g

Natusal MARINA



Grano Grueso

SAL MARINA
Natusal

Ideal para sazonar, condimentar y dar crocancia a todas las preparaciones, especialmente en la parrilla y el horno, en dos prácticas presentaciones para reenvasar y disfrutar los cristales que realzan el sabor de las recetas.



Natusal Marina
Grano Grueso
Caja de cristales x 800 g



Natusal Marina
Grano Grueso
Molino cristales x 110 g



ROSADA
HIMALAYA

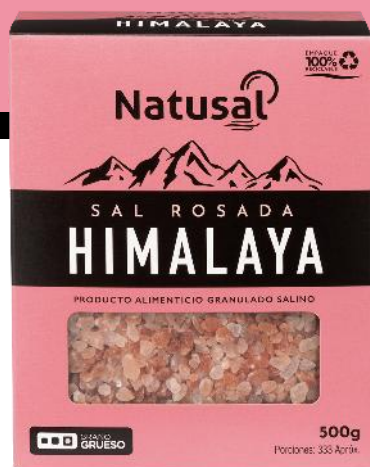


Grano Grueso

SAL MARINA
Natusal

En las montañas milenarias nacen los cristales de **Natusal Rosada Himalaya**, un producto de origen natural para disfrutar en un empaque práctico, versátil y reciclable, complementando de forma ideal al molino.

Una sal que inspira para crear experiencias y momentos llenos de magia y sabor, agregándole ese toque único y un rosado vibrante a las preparaciones.



Natusal Rosada
Del Himalaya
Caja X 500 g



Natusal Rosada Del
Himalaya
Doypack x 400 g



Natusal Rosada
Del Himalaya
Molino X 110 g

Natusal KIT DÚO

SAL MARINA
Natusal

Ediciones especiales de temporada en molinos reenvasables.



Kit Dúo Vidrio **Marina**
+ **Himalaya**
x 200 g c/u

KIT DÚO Natsu·pepper

SAL MARINA
Natusal

Sal y pimienta en dos presentaciones.



Kit Dúo Natsupepper
Marina + Pimienta
x 140 g c/u



Kit Dúo Natsupepper
Himalaya + Pimienta
x 150 g c/u

Línea Institucional

Presentaciones a granel, ideales para los negocios y la industria alimentaria.



Natural Marina
Grano Fino
Bulto x 25 kg



Natural Marina
Grano Fino
Bulto x 50 kg



Escanea
y descubre
más



SAL MARINA
Natusal