

IDIOMA ESPAÑOL



Pureza
99.89%

“La Sal Amazónica
Natural más pura del Perú”



Escanea y descubre
el origen de nuestro
producto.

Sal Amazónica

PILLUANA - SAN MARTÍN



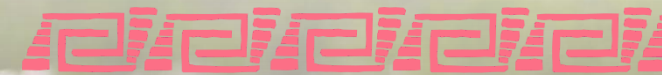
LIBRE
De insumos químicos
añadidos.



100%
Natural



Impacto
Social y ambiental



EMPRESA:

Sal **rosada** de roca volcánica



www.amazonsalt.com



@Sal Amazónica / @Cerro Sal Perú

San Martín
Región



¿QUIENES SOMOS?

Cerro Sal Perú S.A.C. es una empresa peruana dedicada a la extracción artesanal, producción y comercialización de **Sal Amazónica Rosada** de roca volcánica, un producto **100% natural** de origen único, con un grado de pureza certificado superior al 99.89%, rica en minerales considerada como la sal más pura del Perú.

Operamos en la Amazonía peruana, en la región San Martín, específicamente en el Valle del Mishquiyacu, (distritos de Pilluana y Tres Unidos, provincia de Picota), dentro de la zona de amortiguamiento del Parque Nacional Cordillera Azul, área con gran biodiversidad del país. Contamos con una concesión minera de 1,000 hectáreas, de las cuales 300 hectáreas están destinadas a la extracción sostenible de sal y 700 hectáreas a la conservación ambiental, garantizando la protección del ecosistema y la trazabilidad responsable de nuestro producto desde el origen.

Desde hace más de 7 años, desarrollamos un modelo de minería 100% artesanal, que revaloriza una práctica ancestral y genera impacto social directo e indirecto en más de 100 familias de la comunidad local, promoviendo una economía solidaria, inclusión social y fortalecimiento comunitario, en una actividad productiva digna y sostenible.



Cuida tu salud, elige un producto natural.



@Sal Amazónica / @Cerro Sal Perú



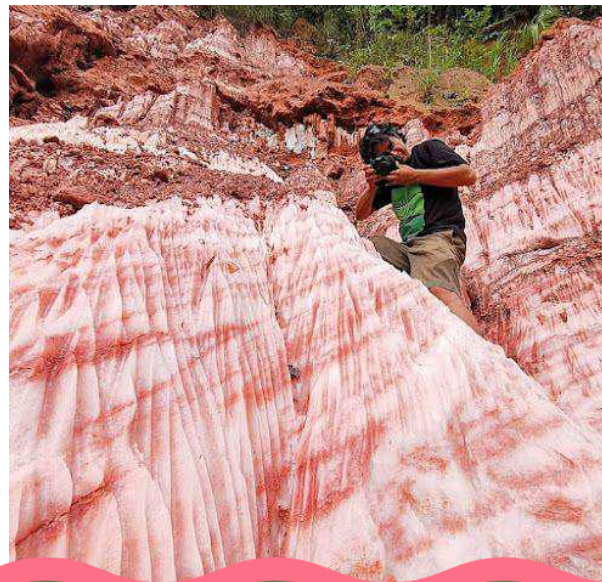
PRODUCCIÓN



En nuestro proceso productivo, la **Sal Amazónica** se obtiene sin el uso de ningún tipo de insumo químico, aditivo, ni tratamientos industriales artificiales, manteniendo intactas sus características naturales.

La extracción, transformación y acondicionamiento del producto se realizan mediante procesos mínimamente intervenidos.

Donde se hace la selección de la materia prima más pura, pasando solo por un proceso de transformación física de gema a las distintas granulometrías, respetando la composición original de la sal y los estándares de inocuidad requeridos para mercados internacionales.



Cuida tu salud, elige un producto natural.



@Sal Amazónica / @Cerro Sal Perú

San Martín
Región



OPERATIVIDAD

A nivel operativo e industrial, **Cerro Sal Perú S.A.C.** cuenta con un terreno de más de 2,800 m², donde operan dos plantas de transformación, cada una con más de 300 m² construidos, destinadas al procesamiento de la **Sal Amazónica** bajo criterios de calidad, seguridad alimentaria y eficiencia operativa. **Nuestra capacidad de producción actual es de 80 toneladas mensuales, 960 Toneladas anuales, con una oferta exportable del 60%, con posibilidad de escalamiento** según los requerimientos del mercado, y capacidad de almacenamiento superior a las **200 toneladas**, lo que nos permite atender de manera confiable y continua al mercado internacional.



Cuida tu salud, elige un producto natural.



@Sal Amazónica / @Cerro Sal Perú

San Martín
Región



SAL AMAZÓNICA NATURAL

EXTRA FINA BOLSA DOYPACK 700 GR

¡Somos un producto diferente!



“Dale el verdadero sabor amazónico, a todas tus comidas”



Ideal para todo tipo de comidas diarias: sopas, guisos, pastas, carnes, pescados, arroz, menestras, ensaladas, comida rápida y otras preparaciones culinarias.



Sal rosada de roca volcánica



Cuida tu salud, elige un producto natural.



@Sal Amazónica / @Cerro Sal Perú



SAL AMAZÓNICA NATURAL

FINA BOLSA DOYPACK 700 GR



¡Somos un producto diferente!



“Dale el verdadero sabor amazónico, a todas tus comidas”



Realza sabores frescos en ensaladas, ceviches, postres, snacks, comida rápida y preparaciones ligeras, aportando un sabor natural en tu experiencia gastronómica.



Sal rosada de roca volcánica



Cuida tu salud, elige un producto natural.



@Sal Amazónica / @Cerro Sal Perú



SAL AMAZÓNICA NATURAL

PARRILLERA BOLSA DOYPACK 700 GR

¡Somos un producto diferente!



“Dale el verdadero sabor amazónico, a todas tus comidas”



Ideal para sazonar y curar carnes, parrillas y pescados, aportando textura, control de sabor natural, uso en moledores con especias, ideal cocción intensa tradicional.



Sal rosada de roca volcánica



Cuida tu salud, elige un producto natural.



@Sal Amazónica / @Cerro Sal Perú



MOLEDOR PARRILLERO PICANTE

Envase de vidrio 100gr

“Siente el picor amazónico en todas tus comidas”



Fusión gastronómica de la **Sal Amazónica** con **ají charapita** nativo de la selva peruana.

Moedor Parrillero Picante fusiona la pureza mineral de la Sal Amazónica con el auténtico ají charapita de la selva peruana, reconocido por su intenso picor aromático y sabor exótico.

Su práctico formato portátil con moedor incorporado permite un uso fácil y versátil, ideal para carnes, parrillas, snacks, hamburguesas, pizzas, pastas y todo tipo de comidas.

Características:

- Mezcla natural de Sal Amazónica y ají charapita amazónico seleccionado
- Picor aromático intenso y sabor auténticamente amazónico
- Fácil de usar, práctico y portátil
- Ideal para cocina diaria, parrillas, snacks y comida gourmet
- Producto versátil para múltiples preparaciones culinarias
- Sin aditivos químicos añadidos
- Inspirado en la biodiversidad y gastronomía peruana

Diferenciador:

Moedor Parrillero Picante transforma un condimento cotidiano en una experiencia gourmet amazónica, integrando sabor, practicidad, autenticidad y el verdadero picor natural de la selva peruana en un solo producto.



건강을 지키고,
천연 제품을 선택하세요.



@Sal Amazónica / @Cerro Sal Perú

San Martín
Región



REGISTRO FDA – E.E.U.U.

“Orgullosamente peruanos de calidad internacional”,

Nuestro **REGISTRO FDA**, es un gran reconocimiento a la excelencia de nuestros productos, que reflejan el compromiso continuo con los más altos estándares de calidad y seguridad en la producción de nuestra “Sal Amazónica”.

Este logro subraya la confianza que los clientes de nuestra “Sal Amazónica” pueden tener en la calidad de nuestros productos, así como en la integridad de los procesos de producción en la empresa.



Cuida tu salud, elige un producto natural.



@Sal Amazónica / @Cerro Sal Perú

San Martín
Región



TIPO DE CONSUMIDORES I – MERCADO DE COREA DEL SUR

El mercado coreano muestra un crecimiento sostenido en la demanda de alimentos **naturales, premium y mínimamente procesados**, especialmente en consumidores que valoran **calidad, seguridad alimentaria, origen auténtico y bienestar saludable**.

Como ingrediente **gourmet internacional**, de **origen natural, composición mineral, trazabilidad responsable y proceso artesanal**, alineándose con las nuevas tendencias de consumo **healthy food, premium cooking y sustainable products**.

1. Consumidor Final en Corea del Sur / Producto Natural, Premium y Saludable



A. Consumidores Health & Wellness Lifestyle

- Consumidores enfocados en bienestar físico y alimentación saludable.
- Buscan productos naturales, minerales y mínimamente procesados.
- Valoran ingredientes limpios, origen natural y ausencia de químicos artificiales.
- Prestan atención a la calidad, seguridad alimentaria y reputación internacional del producto.
- Están dispuestos a pagar más por alimentos premium asociados a salud y bienestar.



B. Consumidores Premium Gourmet & Food Experience

- Consumidores interesados en experiencias gastronómicas diferenciadas.
- Buscan ingredientes importados, exclusivos y de alta calidad para cocina gourmet y cocina en casa.
- Valoran productos con origen único, historia auténtica y características exóticas.
- Se sienten atraídos por productos internacionales vinculados a naturaleza y sostenibilidad.
- Prefieren marcas con presentación sofisticada y percepción premium.



C. Millennials & Gen Z — Trend Conscious & Sustainable

- Consumidores jóvenes altamente influenciados por tendencias digitales y redes sociales.
- Priorizan sostenibilidad, responsabilidad ambiental y consumo consciente.
- Valoran marcas con propósito, impacto social y conexión con comunidades.
- Buscan productos auténticos, naturales y visualmente atractivos.
- Son receptivos a productos internacionales con storytelling fuerte y diferenciación cultural.



Cuida tu salud, elige un producto natural.



@Sal Amazónica / @Cerro Sal Perú



TIPO DE CONSUMIDORES I – MERCADO DE COREA DEL SUR



D. Adultos Health-Conscious / Preventive Consumption

- Consumidores adultos enfocados en prevención y equilibrio alimenticio.
- Muestran creciente interés en reducir el consumo de productos ultraprocesados y aditivos artificiales.
- Buscan alimentos naturales asociados a minerales y estilos de vida saludables.
- Revisan etiquetas, composición y origen del producto antes de comprar.
- Generan fidelidad hacia marcas que transmiten confianza, seguridad y beneficios reales.



E. Consumidores HMR & Home Cooking Premium

- Segmento en crecimiento impulsado por el aumento de comidas en casa y cocina premium doméstica.
- Buscan ingredientes diferenciados para mejorar sabor, presentación y experiencia culinaria.
- Prefieren productos versátiles para carnes, pescados, ensaladas, parrillas y cocina gourmet.
- Valoran formatos prácticos, empaques modernos y productos fáciles de usar en el hogar.



Cuida tu salud, elige un producto natural.



@Sal Amazónica / @Cerro Sal Perú

San Martín
Región



TIPO DE CONSUMIDORES II

2. Perfil Inversionista y Socios Estratégicos en Corea del Sur / Innovación, Premium Market y Crecimiento Sostenible



F. Inversionistas en Alimentación Saludable

- Buscan productos alineados con Guías Alimentarias vigentes.
- Valoran el crecimiento sostenido en el mercado wellness.
- Exigen certificaciones regulatorias (FDA) y calidad comprobada.
- Interesados en exportación y diferenciación global.

Motivación:

Rentabilidad + salud pública como ventaja competitiva.



G. Inversionistas ESG & Sustainable Business

- Enfocados en sostenibilidad ambiental, impacto social y gobernanza.
- Modelos productivos con conservación ambiental y trazabilidad transparente.
- Buscan empresas con impacto positivo en comunidades locales y producción sostenible.
- Eligen criterios ESG, responsabilidad social y reputación corporativa internacional.
- Interés en marcas vinculadas a biodiversidad, sostenibilidad y economía responsable.

Motivación:

Rentabilidad con impacto ambiental y social alineado a estándares globales ESG.



H. Strategic Corporate Investors / Food Companies, Retail & Distribution

- Alimentos premium, retail, distribución y food service.
- Productos innovadores alineados con al consumo saludable y gourmet.
- Escalabilidad productiva, capacidad exportadora y estabilidad logística.
- Interesados en marcas diferenciadas con potencial para supermercados premium, HMR, e-commerce y canal horeca.
- Priorizan productos listos para expansión comercial dentro del mercado asiático.

Motivación:

Expansión comercial, diferenciación de portafolio y acceso a nuevas categorías premium internacionales.



Cuida tu salud, elige un producto natural.



@Sal Amazónica / @Cerro Sal Perú



CANALES DE VENTA / DISTRIBUCIÓN – COREA DEL SUR

Segmentado según el **perfil del consumidor coreano**, considerando tendencias reales de consumo **premium, healthy food, retail especializado, digital commerce y expansión del mercado gourmet en Corea del Sur.**

1. Consumidor Final en Corea del Sur / Producto Natural, Premium y Saludable.

Tipo de Consumidor	Canal Clave Corea del Sur	Objetivo Comercial
Health & Wellness Lifestyle Consumidores enfocados en bienestar, alimentación saludable y productos naturales premium.	<ul style="list-style-type: none"> • Healthy Stores & Organic Retail (Olive Young Healthy, ORGA Whole Foods, Choroc Maeul) • Premium Supermarkets (Shinsegae, Hyundai Food Market, Lotte Department Store Food Hall) • Wellness Online Platforms • Premium Imported Food Stores 	Confianza + Calidad Premium
Premium Gourmet & Food Experience Consumidores interesados en cocina gourmet, ingredientes internacionales y experiencias culinarias premium.	<ul style="list-style-type: none"> • Gourmet Retail & Department Stores • Premium Food Halls • Restaurantes Fine Dining • Hoteles Internacionales • Specialty Gourmet Importers 	Experiencia + Exclusividad
Millennials & Gen Z — Trend Conscious & Sustainable Consumidores digitales, influenciados por tendencias y consumo consciente.	<ul style="list-style-type: none"> • E-commerce & Mobile Commerce (Coupang, Market Kurly, SSG.com) • Lifestyle Concept Stores • Premium Subscription Boxes • Influencer & Social Commerce 	Marca + Comunidad



Cuida tu salud, elige un producto natural.



@Sal Amazónica / @Cerro Sal Perú



CANALES DE VENTA / DISTRIBUCIÓN – COREA DEL SUR

Tipo de Consumidor	Canal Clave Corea del Sur	Objetivo Comercial
Health-Conscious Adults / Preventive Consumption Consumidores adultos orientados a salud preventiva y alimentación equilibrada.	<ul style="list-style-type: none"> • Farmacia-Retail Wellness • Premium Supermarkets • Nutrition & Wellness Stores • Functional Food Retail 	Seguridad + Salud
HMR & Home Cooking Premium Consumidores enfocados en cocina premium en casa y experiencias gastronómicas domésticas.	<ul style="list-style-type: none"> • HMR Retail Channels • Premium Meal Kit Platforms • Home Cooking Marketplaces • Gourmet Cooking Stores. 	Conveniencia + Experiencia Gourmet

La **Sal Amazónica** presenta potencial de expansión dentro del mercado coreano gracias al crecimiento del consumo healthy food, premium imported products, gourmet cooking y sustainable lifestyle products.



Cuida tu salud, elige un producto natural.



@Sal Amazónica / @Cerro Sal Perú



CANALES DE DISTRIBUCIÓN ESTRATÉGICA – INVERSIÓN Y ESCALAMIENTO COMERCIAL EN COREA DEL SUR

2. Perfil Inversionista y Socios Estratégicos en Corea del Sur / Innovación, Premium Market y Crecimiento Sostenible

Consumidor	Canal Clave	Objetivo
Inversionistas	<ul style="list-style-type: none"> • Distribuidores especializados en alimentos premium y saludables: Puerta de ingreso al mercado healthy food, gourmet retail y premium imported food en Corea del Sur. • Grandes cadenas retail y premium supermarkets (vía distribuidor local): Expansión progresiva por región mediante cumplimiento regulatorio, trazabilidad y estabilidad logística. • Plataformas de e-commerce premium y mobile commerce: Ingreso estratégico a canales digitales de alto crecimiento en Corea. 	Escalabilidad + Rotación
Corporativo	<ul style="list-style-type: none"> • Food Service Premium & Gourmet: Restaurantes gourmet, hoteles premium, chefs, horeca y premium dining. • Private Label / Marca Blanca: Desarrollo de líneas propias para retail premium, healthy stores y distribuidores especializados. • Alianzas estratégicas con importadores y distribuidores coreanos: Expansión comercial orientada a volumen, posicionamiento premium y contratos sostenibles de largo plazo. 	Volumen + Expansión



Cuida tu salud, elige un producto natural.



@Sal Amazónica / @Cerro Sal Perú



CANALES DE DISTRIBUCIÓN ESTRATÉGICA – INVERSIÓN Y ESCALAMIENTO COMERCIAL EN COREA DEL SUR

2. Perfil Inversionista y Socios Estratégicos en Corea del Sur / Innovación, Premium Market y Crecimiento Sostenible



* **VALOR ADICIONAL:** *Modelo B2B a GRANEL / Marca Blanca (Private Label)*

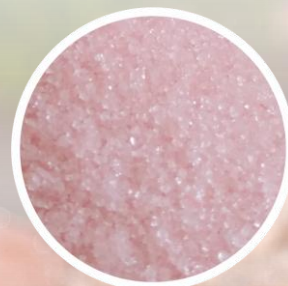
Para socios estratégicos, inversionistas y distribuidores, ofrecemos venta a granel en **sacos de 50 kg**, para empresas interesadas en desarrollar productos bajo su propia marca dentro del mercado coreano. Este modelo permite:

- Reducir costos logísticos y de envasado.
- Adaptar diseño y posicionamiento comercial al mercado objetivo.
- Escalar rápidamente en canales retail, horeca y e-commerce, y desarrollar líneas premium diferenciadas para el mercado asiático.

Como garantía de autenticidad y origen, el producto final deberá mantener la referencia de origen “Sal Amazónica”, fortaleciendo su valor internacional y posicionamiento premium.



**EXTRA FINA —
Premium Everyday
Cooking**



**FINA — Gourmet &
Healthy Cooking**



**PARRILLERA —
Premium BBQ**



Cuida tu salud, elige un
producto natural.



@Sal Amazónica / @Cerro Sal Perú



POSICIONAMIENTO PREMIUM Y VALOR COMERCIAL – COREA DEL SUR

Sal Amazónica se posiciona dentro del segmento **premium imported gourmet food** en Corea del Sur, destacando por su origen amazónico único, pureza mineral, proceso artesanal y propuesta alineada con las tendencias de **healthy lifestyle y premium home cooking**.

El **consumidor coreano premium** muestra disposición de pago por productos importados diferenciados, especialmente aquellos asociados a: ingredientes **naturales, bienestar, experiencia gourmet, sostenibilidad, y calidad internacional**.



EXTRA FINA —
Premium Everyday
Cooking
Precio estimado retail:
USD 12.5 – USD 14.5



FINA — Gourmet &
Healthy Cooking
Precio estimado retail:
USD 13.5 – USD 15.5



PARRILLERA —
Premium BBQ &
Home Dining
Precio estimado retail:
USD 14.5 – USD 16.5

Este posicionamiento responde a un mercado que prioriza calidad, experiencia culinaria, origen auténtico y productos internacionales con valor agregado, especialmente dentro de los **segmentos gourmet, healthy food y premium lifestyle products**.



Cuida tu salud, elige un
producto natural.



@Sal Amazónica / @Cerro Sal Perú



PRINCIPALES COMPETIDORES EN EL MERCADO DE COREA DEL SUR

El mercado coreano de sales premium presenta una creciente competencia de productos gourmet y funcionales importados, donde destacan marcas posicionadas en **wellness, alta gastronomía y alimentación saludable**. Sal Amazónica posee una oportunidad de diferenciación gracias a su origen amazónico único, pureza mineral natural, proceso artesanal y propuesta alineada con las tendencias actuales de healthy food y premium lifestyle en Corea del Sur.



1. Himalayan Pink Salt (Pakistán)

Precio retail estimado en Corea:
USD 5–14 / Formatos pequeños y gourmet.

- **Procesamiento:** Sal mineral extraída de minas de roca; procesamiento industrial moderado según marca y grado premium.
- **Perfil de sabor:** Medio – mineral suave.
- **Impacto ambiental:** “MODERADO”.

Extracción minera intensiva y exportación a gran escala.

- **Impacto social:** Generación de empleo industrial; limitado enfoque comunitario sostenible.
- **Características clave:** Alto reconocimiento global como “pink salt”.
- **Diferenciador:** Fuerte posicionamiento internacional y presencia masiva en retail coreano.



Sal Extra Fina



Precio retail estimado en Corea:
USD 12.5–16.5 / Formato premium 700 g Doypack.

- **Procesamiento:** Extracción artesanal de roca volcánica amazónica, sin químicos añadidos, sin refinado industrial y con mínima intervención física.
- **Perfil sabor:** Intenso, equilibrado y mineral, ideal para cocina gourmet, parrillas y uso diario premium.



Cuida tu salud, elige un producto natural.



@Sal Amazónica / @Cerro Sal Perú



PRINCIPALES COMPETIDORES EN EL MERCADO DE COREA DEL SUR



Guérande Sea Salt / Sel de Guérande (Francia)

Precio retail estimado en Corea: USD 12–25 / Formatos gourmet premium.

- **Procesamiento:** Recolección artesanal mediante evaporación natural marina.
- **Perfil de sabor:** Suave – complejo – gourmet.
- **Impacto ambiental:** “BAJO”. Producción tradicional con baja intervención industrial.
- **Impacto social:** Conservación de técnicas artesanales y empleo local tradicional.
- **Características clave:** Producto gourmet europeo premium.
- **Diferenciador:** Imagen culinaria francesa y fuerte asociación con alta gastronomía.



Sal Fina

- **Impacto ambiental:** “**MUY BAJO IMPACTO POSITIVO**”: Extracción **artesanal** de roca volcánica, sin químicos añadidos, Operación en zona amazónica con **700 ha destinadas exclusivamente a conservación**, protegiendo biodiversidad y ecosistemas sensibles. Huella ambiental controlada y trazabilidad origen.
- **Impacto social:** “**POSITIVO**” Genera empleo digno e inclusivo a **familias de comunidades vulnerables**, fortaleciendo economías locales, preservando prácticas ancestrales y promoviendo desarrollo sostenible. Modelo de **economía solidaria y comercio responsable**.
- **Características clave:** Pureza NaCl 99.89 %, yodo y fluor natural, minerales (Ca, Mg, K, Fe), libre de metales pesados y contaminantes.



Cuida tu salud, elige un producto natural.



@Sal Amazónica / @Cerro Sal Perú

San Martín
Región



PRINCIPALES COMPETIDORES EN EL MERCADO DE COREA DEL SUR



Maldon Sea Salt (Reino Unido)

Precio retail estimado en Corea:
USD 10–22 / Escamas premium.

- **Procesamiento:** Evaporación marina y cristalización artesanal controlada.
- **Perfil de sabor:** Ligero – limpio – gourmet finishing salt.
- **Impacto ambiental:** “MODERADO – BAJO”. Producción relativamente sostenible con procesamiento limitado.
- **Impacto social:** Producción tradicional familiar y posicionamiento premium internacional.
- **Características clave:** Escamas crocantes para cocina gourmet y fine dining.
- **Diferenciador:** Muy utilizado por chefs internacionales y restaurantes premium.



Sal Parrillera

- **Diferenciador:** Única sal rosada de roca volcánica amazónica con origen certificado, alta pureza mineral y modelo productivo con impacto social y ambiental positivo.
- **Sal Amazónica** se posiciona **por encima de sales masivas y al nivel o superior de sales gourmet**, con una ventaja adicional que la competencia no puede replicar fácilmente,
 - 👉 **Origen amazónico certificado + impacto social y ambiental + respaldo técnico de laboratorio.**



Cuida tu salud, elige un producto natural.



@Sal Amazónica / @Cerro Sal Perú



PRINCIPALES COMPETIDORES EN EL MERCADO DE COREA DEL SUR

Hawaiian Black Salt / Volcanic Salt (Hawái, EE.UU.)

Precio retail estimado en Corea:
USD 14–28 / Formatos gourmet
pequeños.

- **Procesamiento:** Mezcla de sal marina con carbón activado volcánico.
- **Perfil de sabor:** Intenso – mineral – gourmet exótico.
- **Impacto ambiental:** “MODERADO”. Dependencia de procesos industriales y exportación premium.
- **Impacto social:** Enfoque principalmente comercial y turístico.
- **Características clave:** Apariencia exótica y fuerte impacto visual culinario.
- **Diferenciador:** Concepto volcánico premium y presentación gourmet diferenciada.

Materia prima



* **Sal Amazónica** no solo es un producto saludable; es un modelo de negocio sostenible que protege la Amazonía y transforma comunidades vulnerables en actores productivos del mercado internacional.

“**Nosotros no le agregamos,
Lo que la naturaleza
Ya lo perfeccionó**”



Cuida tu salud, elige un
producto natural.



@Sal Amazónica / @Cerro Sal Perú



PRINCIPALES COMPETIDORES EN EL MERCADO DE COREA DEL SUR

Bamboo Salt / Jukyeom (Corea del Sur)

Precio retail estimado en Corea:
USD 20–80 / Formatos funcionales premium.

- **Procesamiento:** Sal marina tostada múltiples veces dentro de bambú mediante técnicas tradicionales coreanas.
- **Perfil de sabor:** Intenso – ahumado – mineral complejo.
- **Impacto ambiental:** “MODERADO”. Uso intensivo de energía en procesos tradicionales repetitivos.
- **Impacto social:** Fuerte conexión cultural y medicina tradicional coreana.
- **Características clave:** Asociado a bienestar, salud y tradición coreana.
- **Diferenciador:** Producto funcional premium con fuerte identidad cultural local.



Cuida tu salud, elige un producto natural.



@Sal Amazónica / @Cerro Sal Perú



SOBRE NUESTRAS EXPORTACIONES

Iniciamos nuestras exportaciones de manera directa al mercado de **Polonia**, consolidando posteriormente presencia internacional a través de exportaciones indirectas hacia **Bélgica, España, Panamá, Chile, Ecuador, Brasil y Argentina**.

Esta experiencia nos ha permitido desarrollar una **operación exportadora sólida y adaptable**, con conocimiento real de mercados, logística internacional y requisitos comerciales.

Contamos con una **estructura de costos flexible** bajo esquemas **EXW, FCA, FOB, CFR y CIF**, lo que nos permite trabajar eficientemente con **cualquier país**, adaptándonos a las necesidades de nuestros clientes y socios comerciales.



Cuida tu salud, elige un producto natural.



@Sal Amazónica / @Cerro Sal Perú

San Martín
Región





Compromiso Ambiental / Conservando el Corazón de la Amazonía

Nuestra operación nace y se desarrolla en el corazón de la Amazonía peruana, una de las regiones con mayor biodiversidad del planeta. Como parte de nuestro compromiso con la conservación, destinamos 700 hectáreas exclusivamente a protección ambiental, preservando bosques, ecosistemas sensibles y hábitats naturales de especies silvestres.

Creemos que producir de manera responsable significa convivir en equilibrio con la naturaleza. Por ello, desarrollamos una extracción artesanal de bajo impacto, sin químicos añadidos y con respeto por el entorno amazónico, contribuyendo a la protección de la biodiversidad y al cuidado de un patrimonio natural invaluable para las futuras generaciones.



Cuida tu salud, elige un producto natural.



@Sal Amazónica / @Cerro Sal Perú





Compromiso Social / Transformando Comunidades con Desarrollo Sostenible

Más que producir sal, impulsamos oportunidades para las familias de comunidades vulnerables de la Amazonía peruana. Nuestro modelo productivo genera empleo digno, inclusión social y desarrollo económico local, permitiendo que hombres y mujeres participen activamente en una cadena de valor sostenible y responsable.

A través de esta actividad, contribuimos al fortalecimiento de prácticas ancestrales, la economía solidaria y el crecimiento comunitario, transformando recursos naturales en oportunidades reales de bienestar, identidad y desarrollo para las personas que viven en nuestro entorno amazónico.



Cuida tu salud, elige un producto natural.



@Sal Amazónica / @Cerro Sal Perú

San Martín
Región



¿Porqué consumir Sal Amazónica Natural?



En **Corea del Sur**, los consumidores muestran un interés creciente por alimentos naturales, premium y mínimamente procesados, priorizando productos asociados a bienestar, seguridad alimentaria y calidad internacional.

En un mercado donde cada vez más personas buscan ingredientes auténticos, saludables y con trazabilidad confiable, **Sal Amazónica** se presenta como una alternativa diferenciada dentro del segmento **gourmet y healthy food**.

Más que una sal, representa origen, naturaleza y proceso artesanal. Extraída en el corazón de la Amazonía peruana mediante técnicas tradicionales y sin aditivos químicos, conserva su composición mineral natural y responde a las nuevas tendencias de **consumo consciente y premium lifestyle presentes** en el mercado coreano.

Su propuesta combina autenticidad, pureza mineral y sostenibilidad, atributos altamente valorados por consumidores que buscan experiencias gastronómicas más saludables y sofisticadas.



Cuida tu salud, elige un producto natural.



@Sal Amazónica / @Cerro Sal Perú



Propuesta de valor

Nuestra propuesta de valor une **naturaleza, salud, bienestar y sostenibilidad** ofreciendo al mercado un ingrediente natural real y confiable:

- Libre de químicos añadidos y rica en minerales naturales.
- Origen 100 % natural, con **99.89 % de pureza**, respaldado por análisis fisicoquímico 2025.
- Producto saludable, sostenible y alineado con las tendencias actuales de consumo consciente.
- Elaborado bajo un modelo de **responsabilidad social, inclusiva y ambiental**, que protege la Amazonía y fortalece a sus comunidades.



Sal **rosada** de roca volcánica

Elegir **Sal Amazónica** es ofrecer a tus clientes un producto con **valor real**, diferenciación clara y una historia auténtica detrás. Es apostar por una marca que responde a las nuevas demandas del mercado y que convierte un ingrediente cotidiano en una **experiencia de consumo más consciente y responsable**.



Cuida tu salud, elige un producto natural.



@Sal Amazónica / @Cerro Sal Perú

San Martín
Región





Sal Amazónica

PILLUANA - SAN MARTÍN

Escanea y descubre
el origen de nuestro
producto.



+51 942 879 710

Jr. Lima Mz. 20, Lote 02 - Distrito de Pilluana -
San Martín - Perú

gtafur@cerrosalperu.com

www.amazonsalt.com

“Somos la sal natural más pura del Perú, que cuida tu
salud y el planeta”



Cuida tu salud, elige un
producto natural.



@Sal Amazónica / @Cerro Sal Perú

San Martín
Región

