



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 de 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 1,100 hectáreas, de las cuales 300 hectáreas están destinadas a la extracción sostenible de sal y 800 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

San Martín
Región



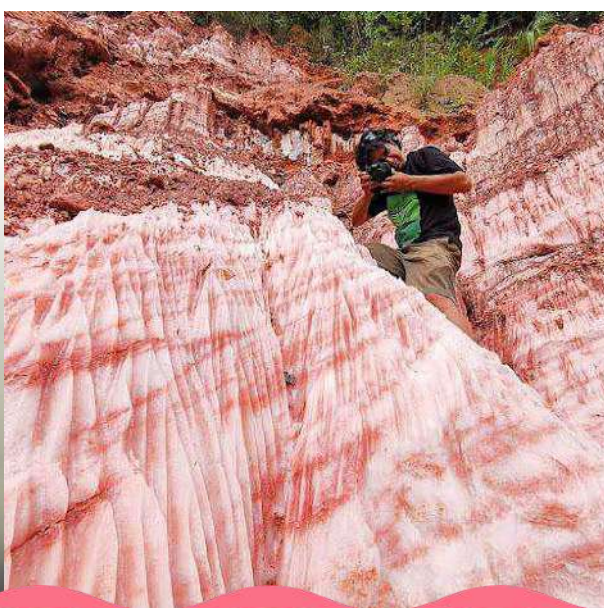


SOBRE LA PRODUCCIÓN

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





NUESTRA 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





¿Porqué consumir Sal Amazónica Natural?

Es así, que nuestra **Sal Amazónica** se presenta como una alternativa auténtica y consciente.

Es un producto que nace en **el corazón de la Amazonía peruana**, extraída de manera artesanal, sin químicos ni aditivos, respetando el entorno natural y generando impacto positivo en comunidades locales.



Cuida tu **salud**, elige un producto **natural**.



@Sal Amazónica / @Cerro Sal Perú

San Martín
Región





Propuesta de valor

Somos la Sal Amazónica Natural más pura del Perú, que cuida su territorio la salud y el medio ambiente.

- 🌿 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.



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

San Martín
Región



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

San Martín
Región



TIPO DE CONSUMIDORES I

Nuestro tipo de consumidor en Estados Unidos, tanto para el **producto final, como inversionista**, se orienta hoy **hacia opciones de consumo saludable y más conscientes**, priorizando alimentos naturales, enteros y mínimamente procesados, y dejando de lado los **ultraprocesados y químicos añadidos**.

1. Consumidor Final. / Producto saludable, natural y con propósito,



A. Consumidores Health-Conscious / Well-Being

- Consumidores enfocados en salud y prevención.
- Buscan alimentos reales, naturales y sin químicos.
- Valoran etiquetas limpias, mínima intervención y alto valor nutricional.
- Confían en certificaciones, calidad y transparencia.
- Invierten más en productos que apoyan un estilo de vida saludable.



B. Millennials & Gen Z — Ethical & Sustainable

- Consumidores jóvenes, conscientes y con valores.
- Priorizan sostenibilidad, origen ético e impacto social.
- Prefieren marcas con historia, propósito y responsabilidad ambiental.
- Se informan en redes sociales, reseñas e influencers.
- Están dispuestos a pagar más por productos naturales y con impacto positivo.



C. Adultos Mayores / Health Risk Aware

- Consumidores enfocados en salud preventiva.
- Conscientes de riesgos como hipertensión, diabetes y obesidad.
- Revisan etiquetas y evitan productos altamente procesados.
- Prefieren minerales naturales y alimentos menos refinados.
- Desarrollan lealtad de marca cuando perciben beneficios reales para la salud.



Cuida tu salud, elige un producto natural.



@Sal Amazónica / @Cerro Sal Perú

San Martín
Región



TIPO DE CONSUMIDORES II

2. Perfil Inversionista / Interés estratégico, crecimiento, impacto,



d. 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.



e. Inversionistas ESG (Social + Ambiental + Gobernanza)

- Valoran sostenibilidad ambiental y trazabilidad.
- Buscan impacto social real en comunidades.
- Exigen transparencia y buen gobierno corporativo.

Motivación:

Rentabilidad con impacto social y ambiental medible.

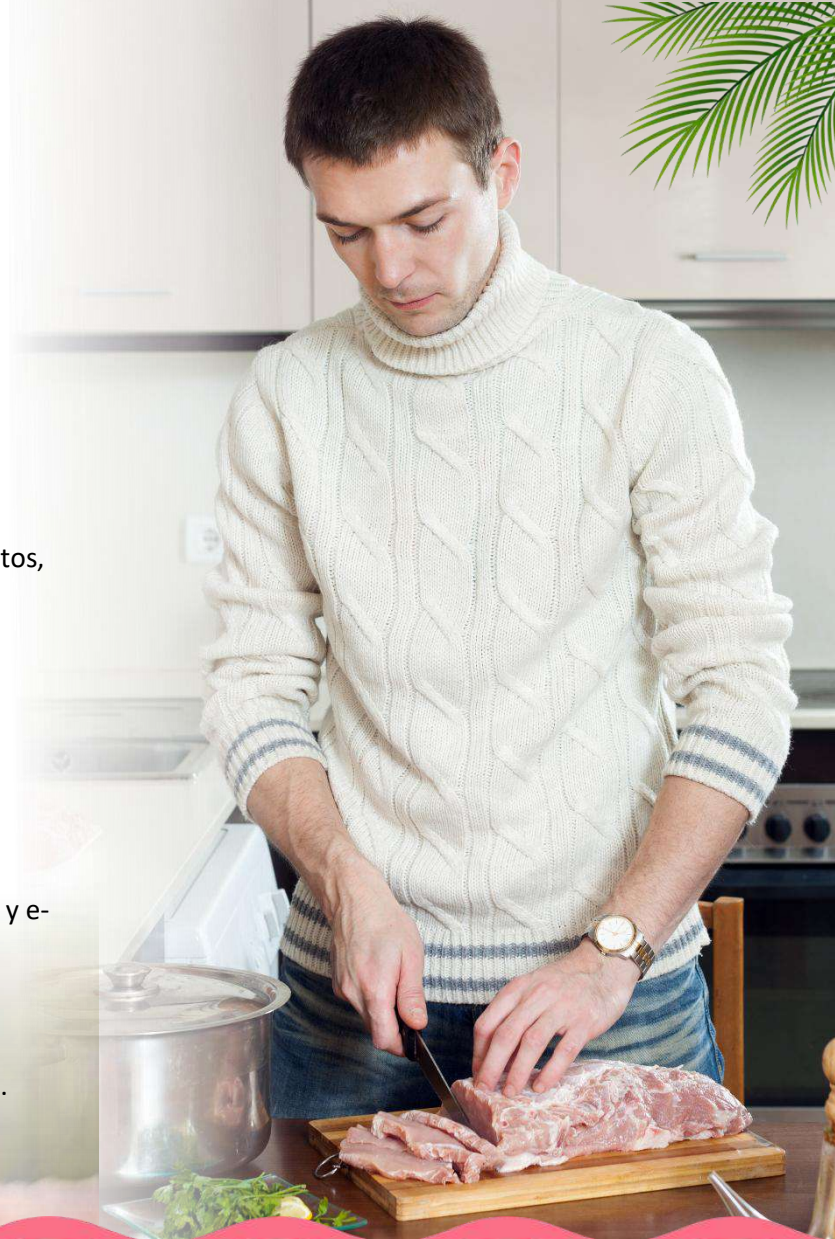


f. Inversionistas Estratégicos Corporativos (Empresas de alimentos, GDOs o distribuidores)

- Empresas de alimentos, retail y distribución.
- Buscan marcas alineadas con tendencias regulatorias y nutricionales.
- Interesados en escalabilidad, logística y barreras de entrada.
- Valoran marcas listas para retail y e-commerce.

Motivación:

Crecimiento, posicionamiento de marca y acceso a nuevos mercados.



Cuida tu salud, elige un producto natural.



@Sal Amazónica / @Cerro Sal Perú

San Martín
Región



REPRESENTANTES DE LA MARCA PERÚ Y SAN MARTÍN

Para Sal Amazónica, representar la Marca Perú y la Marca San Martín significa orgullo nacional y regional, compromiso con la calidad y la sostenibilidad, y autenticidad en nuestros productos amazónicos. Estas marcas son un sello de confianza que nos impulsa a mostrar lo mejor de la Amazonía, cuidando la salud y promoviendo un consumo responsable



Un símbolo nacional que proyecta al mundo la diversidad, calidad y autenticidad de los productos y servicios peruanos. Representa orgullo, innovación y confianza.



Un sello regional que distingue la riqueza amazónica, garantizando sostenibilidad y excelencia en los productos de la región. Refleja identidad, origen y compromiso con el desarrollo responsable.



Cuida tu **salud**, elige un producto **natural**.



@Sal Amazónica / @Cerro Sal Perú





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



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





ARTESANÍA CIRCULAR DE SAL AMAZÓNICA NATURAL

Transformamos materiales sobrantes de la extracción artesanal de Sal Amazónica en **productos con valor funcional, cultural y decorativo**, como lámparas de sal, tablas gourmet, jabones de sal y el Cachimazo Amazónico.

Una segunda vida para la roca, una nueva oportunidad para la Amazonía.



Cuida tu **salud**, elige un
producto **natural**.



@Sal Amazónica / @Cerro Sal Perú

San Martín
Región



Lámparas de Sal Amazónica

Elaboradas mediante el **tallado y transformación artesanal de fragmentos de roca salina** que no son destinados al producto alimentario principal. Su valorización permite aprovechar integralmente la materia prima y convertirla en un producto decorativo con identidad amazónica..



Cuida tu **salud**, elige un
producto **natural**.



@Sal Amazónica / @Cerro Sal Perú

San Martín
Región



Tablas y platos gourmet

Productos artesanales elaborados a partir de **materiales salinos recuperados durante la extracción**, transformándolos en piezas funcionales para la presentación y preparación de alimentos. Representan una alternativa de mayor valor agregado para materiales que no ingresan a la línea principal.



Cuida tu salud, elige un producto natural.



@Sal Amazónica / @Cerro Sal Perú

San Martín
Región



Jabones exfoliantes de Sal Amazónica

Producto artesanal desarrollado a partir del aprovechamiento de la **Sal Amazónica**, incorporándola a una propuesta de bienestar y cuidado personal. Amplía las posibilidades de uso del recurso y genera una nueva línea de valor agregado.



Cuida tu **salud**, elige un
producto **natural**.



@Sal Amazónica / @Cerro Sal Perú

San Martín
Región



El Cachimazo de Sal Amazónica

Pieza artesanal elaborada mediante el **tallado de roca de Sal Amazónica en forma de mazo**, inspirada en prácticas tradicionales de la gastronomía amazónica y utilizada para machacar carne. Combina valorización de materiales, funcionalidad e identidad cultural amazónica.



Cuida tu salud, elige un producto natural.



@Sal Amazónica / @Cerro Sal Perú

San Martín
Región





MOLEDOR PARRILLERO PICANTE

Envase de vidrio 100gr

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

Moledor 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.

Sal Amazónica con ají charapita: una mezcla natural que combina picor aromático intenso y sabor auténticamente amazónico. Práctica y versátil, ideal para cocina diaria, parrillas, snacks y comida gourmet. Sin aditivos químicos, inspirada en la biodiversidad y gastronomía peruana.



Cuida tu **salud**, elige un
producto **natural**.



@Sal Amazónica / @Cerro Sal Perú

San Martín
Región



DISTRIBUCIÓN ESTRATÉGICA – INVERSIÓN Y ESCALAMIENTO COMERCIAL

Inversionista y Socios Estratégicos / 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



FINA



PARRILLERA



Cuida tu **salud**, elige un producto **natural**.



@Sal Amazónica / @Cerro Sal Perú





Compromiso Ambiental

Conservando el Corazón de la Amazonía

La operación de Sal Amazónica se desarrolla en el corazón de la Amazonía peruana, destinando 800 hectáreas a conservación ambiental. Con una extracción artesanal de bajo impacto y sin químicos, busca producir de manera responsable, en equilibrio con la naturaleza, protegiendo la biodiversidad y el patrimonio natural para las futuras generaciones.



Cuida tu **salud**, elige un
producto **natural**.



@Sal Amazónica / @Cerro Sal Perú

San Martín
Región





Compromiso Social

Transformando comunidades con Desarrollo Sostenible

Más que producir nuestra **Sal Amazónica Natural**, nuestra operación busca generar oportunidades para nuestras comunidades. A través de un modelo de economía solidaria, promovemos empleo digno, inclusión social y participación comunitaria, fortaleciendo las capacidades y oportunidades de las familias vinculadas a la actividad.



Cuida tu salud, elige un producto natural.



@Sal Amazónica / @Cerro Sal Perú

San Martín
Región



INDICADORES DE SOSTENIBILIDAD

Las métricas muestran el impacto ambiental, social y económico de una empresa, ayudan a mejorar decisiones y evidencian su compromiso con la sostenibilidad.



Cuida tu **salud**, elige un
producto **natural**.



@Sal Amazónica / @Cerro Sal Perú

San Martín
Región



Indicadores ambientales 🌿



1. **Conservación de 700 ha de bosque:** Protección de una importante superficie de bosque amazónico dentro de una concesión de 1,000 ha, contribuyendo a la conservación del ecosistema y su biodiversidad.
2. **Restauración y reforestación de áreas intervenidas:** Recuperación progresiva de áreas que han sido intervenidas mediante acciones de restauración y reforestación con especies adecuadas al entorno.
3. **Cumplimiento del IGAFOM y plan de topsoil:** Gestión y seguimiento de las medidas ambientales establecidas para reducir y controlar los impactos asociados a la actividad productiva.
4. **Uso eficiente del agua y energía:** Implementación de prácticas orientadas a optimizar el consumo de recursos durante las actividades productivas.



Cuida tu salud, elige un producto natural.



@Sal Amazónica / @Cerro Sal Perú

San Martín
Región



Indicadores Sociales 🤝

1. **Más de 100 familias beneficiadas:** Generación de oportunidades económicas directas e indirectas para familias vinculadas a la actividad productiva y comercial.
2. **Participación de 25 mujeres amazónicas:** Incorporación de mujeres de la zona en actividades vinculadas al proyecto, promoviendo su participación económica y generación de oportunidades.
3. **Participación de la Comunidad Nativa Kichwa Anak Pillwana:** Vinculación de la comunidad nativa con el desarrollo de actividades del proyecto, promoviendo oportunidades y participación local.
4. **Empleo local generado:** Creación de oportunidades laborales para personas de las comunidades y localidades cercanas a las operaciones.



Cuida tu **salud**, elige un
producto **natural**.



@Sal Amazónica / @Cerro Sal Perú

San Martín
Región



Indicadores Económicos



- **Producción y ventas:** Desarrollo de una actividad productiva formal que genera ingresos mediante la comercialización de la Sal Amazónica.
- **Exportaciones:** Inserción de un producto de origen amazónico peruano en mercados internacionales, generando nuevas oportunidades comerciales.
- **Generación de empleo e ingresos locales:** La actividad productiva y comercial dinamiza la economía local mediante empleo, servicios y contratación de proveedores.
- **Generación de canon minero en el distrito de Pilluana:** Contribución de la actividad minera formal mediante el canon correspondiente, generando recursos que pueden destinarse al desarrollo y servicios públicos del distrito.

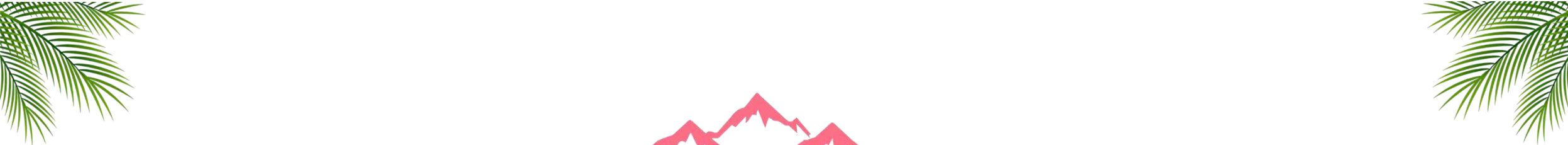


Cuida tu salud, elige un producto natural.



@Sal Amazónica / @Cerro Sal Perú





Sal Amazónica

PILLUANA - SAN MARTÍN

Escanea y descubre
el origen de nuestro
producto.



☎ **+51 942 879 710 / 964 221 324 / 945 330 767**

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

✉ gtafur@cerrosalperu.com

🌐 www.salamazonica.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*

