



*Comprometidos con el desarrollo de nuestra comunidad
(Committed to the development of our community)*



RUC: 20602488331



INFORMACIÓN GENERAL DE LA EMPRESA **(GENERAL COMPANY INFORMATION)**

NOMBRE DE LA EMPRESA : CERRO SAL PERU SAC
(COMPANY NAME)

NUMERO/NUMBER R.U.C. : 20602488331
N° DE PARTIDA : 1065801

DOMICILIO LEGAL – OFICINA : JR. JORGE CHAVEZ N° 350 – TARAPOTO
(LEGAL ADDRESS – OFFICE) SAN MARTIN

DIRECCION DE PLANTA : JR. LIMA MZA 20 LOTE N° 2 – PILLUANA –
(PLANT ADDRESS) SAN MARTIN

CLASIFICACIÓN : PRODUCTOR Y COMERCIALIZADOR
(CLASSIFICATION) DE SAL AMAZONICA
(PRODUCER AND MARKETER OF AMAZON SALT)

NOMBRE DEL PRODUCTO : SAL AMAZONICA / AMAZON SALT
(PRODUCT NAME)

TELEFONOS : 942879710 // 964 221 324 // 945 330 767
(PHONES)

MISIÓN Y VISIÓN / MISSION AND VISION

MISIÓN: Producir un producto 100% natural de alta calidad y pureza, cuidando siempre las buenas prácticas de calidad, sostenibilidad y compromiso social, y así seguir contribuyendo con el desarrollo de nuestra comunidad.

MISSION: Produce a 100% natural product of high quality and purity, always taking care of good practices of quality, sustainability and social commitment, and thus continue contributing to the development of our community.



Cerro Sal Perú
Sal Amazónica



Jr. Jorge Chávez N° 350, Barrio Huayco - Tarapoto – San Martín
Jr. Lima Mza. 2 Lote. 20, Distrito de Pilluana - San Martín
Teléfono: 042-525805 - Celular 942879710 – 964221324 - 945 330 767

Email: gtafur@cerrosalperu.com; jpinedo@cerrosalperu.com; samazonica@gmail.com

Web: www.cerrosalperu.com





*Comprometidos con el desarrollo de nuestra comunidad
(Committed to the development of our community)*



RUC: 20602488331

VISION: Ser una empresa reconocida internacionalmente, por ser productor y distribuidor de productos naturales de alta calidad y pureza, y hacer que el consumo de Sal Amazónica sea una prioridad por ser un producto 100% saludable, así como generar un desarrollo socio económico en nuestra comunidad de la Amazonia Peruana.

VISION: To be an internationally recognized company, for being a producer and distributor of natural products of high quality and purity, and to make the consumption of Amazonian Salt a priority for being a 100% healthy product, as well as to generate socio-economic in our community of the Peruvian Amazon.

QUIENES SOMOS / ABOUT US:

Somos la empresa Cerro Sal Perú SAC, nos dedicamos a la producción y comercialización de Sal Amazónica, que es una sal rosada de roca volcánica con un grado de pureza de 99.6% considerados una de las sales más puras que tiene el Perú en la actualidad y considerado como un nuevo insumo de la gastronomía del Perú y que está en nuestra región san Martín, el cual por primera hace que costa, sierra y selva aporten su sal a la gastronomía del Perú, además con esta actividad estamos generando desarrollo socio económico a Valle de Mishquiyacu, Distrito de Pilluana, Provincia de Picota, Región San Martín.

We are the company Cerro Sal Perú SAC, we are dedicated to the production and marketing of Amazonian Salt, which is a pink volcanic rock salt with a purity level of 99.6%, considered one of the purest salts that Peru has today. With this activity we are generating socio-economic development in the Mishquiyacu Valley, Pilluana District, Picota Province, San Martín Region

Somos la primera empresa en la historia de nuestro país, en mostrar la primera sal natural de origen volcánico, de nuestra Amazonia peruana.

We are the first company in the history of our country to show the first natural salt of volcanic origin, from our Peruvian Amazon.

Tenemos más de 6 años impulsando este proyecto, que busca brindarle a nuestra Gastronomía un nuevo insumo con un alto aporte nutricional y un profundo respeto por nuestra cultura y nuestro medio de ambiente.

We have been promoting this project for more than 6 years, which seeks to provide our Gastronomy with a new input with a high nutritional contribution and a deep respect for our culture and our environment.

En el distrito de Pilluana, contamos con un terreno de 2800 m², con una planta construida de 324 M² para procesamiento de nuestra materia prima, con una capacidad de producción actual de 80 a 100TM mensuales, y capacidad de almacenamiento de 180 TM.



Cerro Sal Perú
Sal Amazónica



Email: gtafur@cerrosalperu.com; jpinedo@cerrosalperu.com; samazonica@gmail.com

Jr. Jorge Chávez N° 350, Barrio Huayco - Tarapoto - San Martín

Jr. Lima Mza. 2 Lote. 20, Distrito de Pilluana - San Martín

Teléfono: 042-525805 - Celular 942879710 - 964221324 - 945 330 767

Web: www.cerrosalperu.com





Comprometidos con el desarrollo de nuestra comunidad
(Committed to the development of our community)



RUC: 20602488331

In the district of Pilluana, we have a land of 2800 m2, with a built plant of 324 M2 for processing our raw materials, with a current production capacity of 80 to 100 MT per month, and storage capacity of 180 MT.

En la actualidad contamos con 1,000 hectáreas en concesión de la Mina de Sal, en esta área de nuestra concesión se practica una Minería 100% Artesanal, dando trabajo continuo a más de 30 grupos de extractores de la comunidad del Valle de Mishqiyacu, que representa a más de 100 familias entre padres, madres e hijos que se dedican a la extracción artesanal de sal, revalorando de esta manera una actividad ancestral, y brindando una oportunidad de desarrollo socio económico que beneficia de manera directa e indirectamente a todo el Valle de Mishqiyacu, cuidando siempre las practicas sostenible con el medio ambiente.

Currently we have 1,000 hectares of Salt Mine concession, in this area of our concession 100% Artisanal Mining is practiced, providing continuous work to more than 30 groups of extractors from the Mishqiyacu Valley community, which represents more than 200 families including fathers, mothers and sons who are dedicated to artisanal salt extraction, thus revaluing an ancestral activity, and providing an opportunity for socio-economic development, always taking care of sustainable practices with the environment.

La **Sal Amazónica** es de origen volcánico, su composición mineral y pureza, es superior comparadas a otras sales naturales sedimentadas por acción solar.

Amazonian Salt is of volcanic origin, its mineral composition and purity is superior compared to other natural salts sedimented by solar action.



Cerro Sal Perú
Sal Amazónica



Jr. Jorge Chávez N° 350, Barrio Huayco - Tarapoto – San Martín
Jr. Lima Mza. 2 Lote. 20, Distrito de Pilluana - San Martín
Teléfono: 042-525805 - Celular 942879710 – 964221324 - 945 330 767

Email: gtafur@cerrosalperu.com; jpinedo@cerrosalperu.com; samazonica@gmail.com

Web: www.cerrosalperu.com





*Comprometidos con el desarrollo de nuestra comunidad
(Committed to the development of our community)*



RUC: 20602488331

PROCESOS DE EXTRACCION DE LA SAL AMAZÓNICA **(AMAZON SALT EXTRACTION PROCESSES)**

Proceso de extracción / Extraction process

El sistema de extracción es realizado por diversos grupos de trabajo de nuestra comunidad, quienes utilizando herramientas como (barreta, pala, zapapico, cinceles de diversas dimensiones), realizan el delicado trabajo de las betas de sal rosada y blanca, esta actividad ha hermanado a los habitantes del Valle de Mishqiyacu, que es conformado por el distrito de Pilluana, el Centro Poblado de Mishqiyacu, y el distrito de Tres Unidos.

The extraction system is carried out by various work groups from our community, who using tools such as (bar, shovel, pickaxe, chisels of various sizes), carry out the delicate work of the pink and white salt betas, this activity has brought together the inhabitants of the Mishqiyacu Valley, which is made up of the district of Pilluana, the Populated Center of Mishqiyacu, and the district of Tres Unidos.



Cerro Sal Perú
Sal Amazónica



Jr. Jorge Chávez N° 350, Barrio Huayco - Tarapoto - San Martín
Jr. Lima Mza. 2 Lote. 20, Distrito de Pilluana - San Martín
Telefono: 042-525805 - Celular 942879710 - 964221324 - 945 330 767

Email: gtafur@cerrosalperu.com; jpinedo@cerrosalperu.com; salamazonica@gmail.com

Web: www.cerrosalperu.com





Comprometidos con el desarrollo de nuestra comunidad
(Committed to the development of our community)



RUC: 20602488331

La comunidad extractora no utilizan máquinas de combustión, ni químicos, por las razones que son las bases que fundamentan este proyecto, el respeto al ecosistema y el evitar que fuentes externas de contaminación puedan alterar su pureza certificada de 99.6% y calidad de un producto con HISTORIA. Todo es artesanal.

The extraction community does not use combustion machines or chemicals, for the reasons that are the foundations of this project, respect for the ecosystem and preventing external sources of contamination from altering its certified purity of 99.6% and quality of a product with HISTORY. Everything is handmade.

Proceso de traslado la Materia Prima / Raw Material transport Process

Después que se ha procedido a extraer y seleccionar las rocas de sal en las vetas de extracción de la mina, se comienza el proceso de transporte desde las vetas hacia la carretera, y se realiza a cargando a hombro o a caballo, hasta hacerlo llegar a la carretera para luego ser transportado en motokar o camioneta hasta la planta de trabajo.

After the salt rocks have been extracted and selected in the mine's extraction veins, the transportation process from the veins to the road begins, and is carried out by carrying on shoulders or on horseback, until it reaches the road and then transported by motorbike or truck to the work plant.



Cerro Sal Perú
Sal Amazónica



Jr. Jorge Chávez N° 350, Barrio Huayco - Tarapoto - San Martín
Jr. Lima Mza. 2 Lote. 20, Distrito de Pilluana - San Martín
Teléfono: 042-525805 - Celular 942879710 - 964221324 - 945 330 767

Email: gtafur@cerrosalperu.com; jpinedo@cerrosalperu.com; salamazonica@gmail.com

Web: www.cerrosalperu.com





*Comprometidos con el desarrollo de nuestra comunidad
(Committed to the development of our community)*



RUC: 20602488331

Proceso de selección en mina de la Materia Prima: Sal De Roca **(Raw Material Selection Process in Mine: Rock Salt)**

Se extraen y seleccionan las rocas puras de sal entre grandes y pequeñas, seleccionadas 100% puras, para los diversos productos que se obtienen siendo cada uno de ellos un aporte a nuestra gastronomía y a nuestra historia:

Pure rocks of salt, between large and small, are extracted and selected, 100% pure, for the various products obtained, each of them being a contribution to our gastronomy and our history:



Con la materia prima obtenida en rocas, se selecciona la roca más pura, se limpia y se seca al sol para reducir la humedad de ser necesario, y luego se muele en máquinas artesanales, y se obtiene los siguientes productos gastronómicos:

With the raw material obtained from rocks, the purest rock is selected, cleaned and dried in the sun to reduce humidity if necessary, and then ground in artisanal machines, and the following gastronomic products are obtained:



Cerro Sal Perú
Sal Amazónica



Jr. Jorge Chávez N° 350, Barrio Huayco - Tarapoto - San Martín
Jr. Lima Mza. 2 Lote. 20, Distrito de Pilluana - San Martín
Teléfono: 042-525805 - Celular 942879710 - 964221324 - 945 330 767

Email: gtafur@cerrosalperu.com; jpinedo@cerrosalperu.com; salamazonica@gmail.com

Web: www.cerrosalperu.com





*Comprometidos con el desarrollo de nuestra comunidad
(Committed to the development of our community)*



RUC: 20602488331

PRODUCTOS TERMINADOS LISTO PARA DESPACHAR:
(FINISHED PRODUCTS READY TO SHIP)

A.- SAL MOLIDA: Luego de un proceso de molido se obtienen distintas granulometrías como son:

GROUND SALT: After a grinding process, different granulometries are obtained, such as:

A.2.- EN SACOS POR TONELADAS / IN SACKS BY TONS

Producimos en promedio mínimo de 80 a 100 toneladas mensuales, esto puede aumentar dependiendo de la cantidad de pedidos que pudiéramos tener, esta sal molida esta almacenada a granel en doble saco plastificado listo para atender a nuestros clientes que requieran por toneladas, sea en el mercado local o internacional.

We produce a minimum average of 80 to 100 tons per month, this may increase depending on the number of orders we may have. This ground salt is stored in bulk in a double plastic sacks ready to serve our clients who require tons, whether in the market local or international.

SAL EXTRA FINA, FINA, Y PARRILLERA EN SACOS DE 50 KG
(EXTRA FINE, FINE, AND GRILLED SALT IN 50 KG SACKS)



Cerro Sal Perú
Sal Amazónica



Jr. Jorge Chávez N° 350, Barrio Huayco - Tarapoto – San Martín
Jr. Lima Mza. 2 Lote. 20, Distrito de Pilluana - San Martín
Teléfono: 042-525805 - Celular 942879710 – 964221324 - 945 330 767

Email: gtafur@cerrosalperu.com; jpinedo@cerrosalperu.com; salamazonica@gmail.com

Web: www.cerrosalperu.com





*Comprometidos con el desarrollo de nuestra comunidad
(Committed to the development of our community)*



RUC: 20602488331

A.3.- PROCESO DE ENVASADO EN PRODUCTOS TERMINADOS **(PACKAGING PROCESS IN FINISHED PRODUCTS)**



Jr. Jorge Chávez N° 350, Barrio Huayco - Tarapoto – San Martín
Jr. Lima Mza. 2 Lote. 20, Distrito de Pilluana - San Martín
Teléfono: 042-525805 - Celular 942879710 – 964221324 - 945 330 767

Email: gtafur@cerrosalperu.com; jpinedo@cerrosalperu.com; samazonica@gmail.com

Web: www.cerrosalperu.com





*Comprometidos con el desarrollo de nuestra comunidad
(Committed to the development of our community)*



RUC: 20602488331

**A.2.- EN PRODUCTO TERMINADO: EXTRA FINA
(IN FINISHED PRODUCT: EXTRA FINE)**

Es la sal más molida de todas, para cualquier tipo de comida sea para mesa o cocina, por su fácil disolución permite probar el punto de sal inmediatamente de haber sido utilizada, en la diversidad de recetas que ha puesto a nuestra comida Peruana en los ojos del mundo.

It is the most ground salt of all, for any type of food, whether for the table or kitchen, due to its easy dissolution it allows you to test the salt level immediately after having been used, in the diversity of recipes that has put our Peruvian food in the eyes of the world.

**SAL EXTRA FINA EN BOLSA DOYPACK 700 GR
(EXTRA FINE SALT IN DOYPACK BAG 700 GR)**



Cerro Sal Perú
Sal Amazónica



Jr. Jorge Chávez N° 350, Barrio Huayco - Tarapoto - San Martín
Jr. Lima Mza. 2 Lote. 20, Distrito de Pillauna - San Martín
Teléfono: 042-525805 - Celular 942879710 - 964221324 - 945 330 767

Email: gtafur@cerrosalperu.com; jpinedo@cerrosalperu.com; salamazonica@gmail.com

Web: www.cerrosalperu.com





Comprometidos con el desarrollo de nuestra comunidad
(Committed to the development of our community)



RUC: 20602488331

A.3.- EN PRODUCTO TERMINADO: FINA / IN FINISHED PRODUCT: FINE

Es la sal que mantiene sus finos cristales con una apariencia única, se recomienda su uso en la preparación de diversas ensaladas, postres, chocolates, ceviches, pescados, pastas, comidas gourmet, o cualquier otro tipo de plato ya que su disolución es más lenta lo cual permite apreciar los finos cristales de sal como escarche natural sobre las verduras u otra comida, y sentir con mayor intensidad el sabor al momento probarlos.

It is the salt that maintains its fine crystals with a unique appearance. Its use is recommended in the preparation of various salads, desserts, chocolates, ceviches, fish, pasta, gourmet meals, or any other type of dish since its dissolution is slower, which allows you to appreciate the fine salt crystals as a natural frost on vegetables or other food, and feel the flavor more intensely when you try them.

SAL FINA EN BOLSA DOYPACK 700 GR



Cerro Sal Perú
Sal Amazónica



Jr. Jorge Chávez N° 350, Barrio Huayco - Tarapoto - San Martín
Jr. Lima Mza. 2 Lote. 20, Distrito de Pilluana - San Martín
Teléfono: 042-525805 - Celular 942879710 - 964221324 - 945 330 767

Email: gtafur@cerrosalperu.com; jpinedo@cerrosalperu.com; salamazonica@gmail.com

Web: www.cerrosalperu.com





*Comprometidos con el desarrollo de nuestra comunidad
(Committed to the development of our community)*



RUC: 20602488331

A.4.- EN PRODUCTO TERMINADO: PARRILLERA / IN FINISHED PRODUCT: GRILL

Utilizada en la conservación y preparación de diversos tipos de carnes a la parrilla, agregando no solo el punto de sal al gusto, también permite absorber la concentración de minerales volcánicos que son parte de su origen. Ideal para carnes y parrillas al gusto.

Used in the preservation and preparation of various types of grilled meats, adding not only a touch of salt to taste, but also allowing the concentration of volcanic minerals that are part of its origin to be absorbed. Ideal for meats and grills to taste.

SAL PARRILLERA EN BOLSA DOYPACK 700 GR (GRILL SALT IN DOYPACK BAG 700 GR)



A.5.- EN PRODUCTO TERMINADO: GRANULADA (IN FINISHED PRODUCT: GRANULATED)

Sal granulada, es la sal más gruesa utilizada para molinillos o en la conservación y preparación de diversos tipos de carnes, de perfecto rosado, estos cristales permiten mostrar su pureza.

Granulated salt, it is the coarsest salt used for grinders or in the conservation and preparation of various types of meats, of perfect pink, these crystals allow its purity to be shown.

SAL GRANULADA EN BOLSA DOYPACK 700 GR (GRANULATED SALT IN DOYPACK BAG 700 GR)



Jr. Jorge Chávez N° 350, Barrio Huayco - Tarapoto - San Martín

Jr. Lima Mza. 2 Lote. 20, Distrito de Pilluana - San Martín

Teléfono: 042-525805 - Celular 942879710 - 964221324 - 945 330 767

Email: gtafur@cerrosalperu.com; jpinedo@cerrosalperu.com; salamazonica@gmail.com

Web: www.cerrosalperu.com





Comprometidos con el desarrollo de nuestra comunidad
(Committed to the development of our community)



RUC: 20602488331

B.- FUSIÓN AMAZÓNICA: SAL CON AJI CHARAPITA **(AMAZON FUSION: SALT WITH AJI CHARAPITA)**

MOLEDOR PARRILLERO DE SAL CON AJI CHARAPITA 100 GR **(SALT GRILL GRINDER WITH AJI CHARAPITA 100 GR)**

Es la fusión amazónica de sal granulada rosada con aji Charapita, una fusión picante de sal con ajíes amazónicos como el aji charapita de sabor, picor y aroma único en la amazonia peruana, ideal para todo tipo de comida picante como carnes y parrillas entre otros al gusto del cliente.

It is the Amazonian fusion of pink granulated salt with Charapita aji, a spicy fusion of salt with Amazonian aji such as charapita aji with a unique flavor, spiciness and aroma in the Peruvian Amazon, ideal for all types of spicy food such as meats and grills among others, customer taste.



Jr. Jorge Chávez N° 350, Barrio Huayco - Tarapoto - San Martín
Jr. Lima Mza. 2 Lote. 20, Distrito de Pilluana - San Martín
Telefono: 042-525805 - Celular 942879710 - 964221324 - 945 330 767

Email: gtafur@cerrosalperu.com; jpinedo@cerrosalperu.com; salamazonica@gmail.com

Web: www.cerrosalperu.com





*Comprometidos con el desarrollo de nuestra comunidad
(Committed to the development of our community)*



RUC: 20602488331

C. MOLEDOR PARRILLERO DE SAL PURA 100 GR **(PURE SALT GRILL GRINDER 100 GR)**

Es un molidor parrillero de pura sal rosada, ideal para todo tipo de comida como carnes y parrillas entre otros, al gusto del cliente.

It is a grill grinder made of pure pink salt, ideal for all types of food such as meats and grills, among others, to the customer's taste.



Cerro Sal Perú
Sal Amazónica



Jr. Jorge Chávez N° 350, Barrio Huayco - Tarapoto - San Martín
Jr. Lima Mza. 2 Lote. 20, Distrito de Pilluana - San Martín
Teléfono: 042-525805 - Celular 942879710 - 964221324 - 945 330 767

Email: gtafur@cerrosalperu.com; jpinedo@cerrosalperu.com; salamazonica@gmail.com

Web: www.cerrosalperu.com





Comprometidos con el desarrollo de nuestra comunidad
(Committed to the development of our community)



RUC: 20602488331

D.- EN ROCA / IN ROCK:

D.1.- CACHIMAZOS (Rosados y blancos / Pink and white)

Este instrumento de nuestra gastronomía ancestral, ha formado parte de nuestra cocina amazónica, desde nuestras culturas indígenas y Pre-incas que se acentuaron en el territorio de la Región San Martín mucho antes de llevar este nombre.

This instrument of our ancestral gastronomy has been part of our Amazonian cuisine, since our indigenous and Pre-Inca cultures that were accentuated in the territory of the San Martín Region long before bearing this name.

El CACHIMAZO es un instrumento que reemplaza al mazo de madera o metal, que sirve para ablandar cualquier tipo de carne, machacar los condimentos, hacer patacones o tacachos, que además va adhiriendo las sal de forma natural a los alimentos en cada uso que se le da, siendo además que por su naturaleza inocua, garantiza en la cocina saludable un instrumento libre de bacterias y gérmenes, presentes en productos similares hechos de metal y madera, el Cachimazo es 100% higiénico por naturaleza.

The CACHIMAZO is an instrument that replaces the wooden or metal mallet, which is used to tenderize any type of meat, crush seasonings, make patacones or tacachos, which also naturally adheres the salt to the food in each use. gives, and due to its harmless nature, it guarantees in the healthy kitchen an instrument free of bacteria and germs, present in similar products made of metal and wood, the Cachimazo is 100% hygienic by nature.



Cerro Sal Perú
Sal Amazónica



Email: gtafur@cerrosalperu.com; jpinedo@cerrosalperu.com; salamazonica@gmail.com

Jr. Jorge Chávez N° 350, Barrio Huayco - Tarapoto - San Martín

Jr. Lima Mza. 2 Lote. 20, Distrito de Pilluana - San Martín

Teléfono: 042-525805 - Celular 942879710 - 964221324 - 945 330 767

Web: www.cerrosalperu.com





Comprometidos con el desarrollo de nuestra comunidad
(Committed to the development of our community)



RUC: 20602488331

C.2.- Lámparas de Sal Rosados y blancos / Salt Lamps Pink and white

Nuestros artesanos de la comunidad junto a sus hijos y esposas, se encargan de elaborar las lámparas de sal, mediante el tallado artesanal con machetes y cincelos, hasta dar el con el modelo de nuestras lámparas de sal.

Our community artisans, together with their children and wives, are in charge of making the salt lamps, through artisanal carving with machetes and chisels, until they find the model of our salt lamps.



Cerro Sal Perú
Sal Amazónica



Email: gtafur@cerrosalperu.com; jpinedo@cerrosalperu.com; samazonica@gmail.com

Jr. Jorge Chávez N° 350, Barrio Huayco - Tarapoto – San Martín

Jr. Lima Mza. 2 Lote. 20, Distrito de Pilluana - San Martín

Teléfono: 042-525805 - Celular 942879710 – 964221324 - 945 330 767

Web: www.cerrosalperu.com





Comprometidos con el desarrollo de nuestra comunidad
(Committed to the development of our community)



RUC: 20602488331

C.2.- Platos y tablas de sal en roca / Rock salt plates and boards

Nuestros artesanos de la comunidad junto a sus hijos y esposas, se encargan de elaborar las tablas de sal, mediante el tallado artesanal con machetes y cinceles y cierras, hasta dar el con el modelo requerido por cada artesano, ya sean amorfas o cuadrados o rectangulares.

Our community artisans, together with their children and wives, are in charge of making the salt dishes, through artisanal carving with machetes and chisels and saws, until finding the model required by each artisan, whether amorphous or square or rectangular.

TABLAS GOURMET – MEDIDAS: AMORFAS	TABLAS GOURMET - MEDIDA: 20X20X4CM	
TABLA GOURMET 20X10X4 CM	TABLA AMORFA	TABLA AMORFA



Jr. Jorge Chávez N° 350, Barrio Huayco - Tarapoto – San Martín
Jr. Lima Mza. 2 Lote. 20, Distrito de Pilluana - San Martín
Telefono: 042-525805 - Celular 942879710 – 964221324 - 945 330 767

Email: gtafur@cerrosalperu.com; jpinedo@cerrosalperu.com; samazonica@gmail.com

Web: www.cerrosalperu.com





*Comprometidos con el desarrollo de nuestra comunidad
(Committed to the development of our community)*



RUC: 20602488331

UBICACIÓN DE LA MINA DE SAL AMAZONICA **(LOCATION OF THE AMAZON SALT MINE)**

La mina de Sal Amazónica, se encuentra ubicado en la comunidad del Valle de Mishquiyacu, Distrito de Pilluana, Provincia de Picota, Región San Martín – Perú, en la cual se encuentra el Domo Salino que forma parte del paisaje del Valle del Mishquiyacu, un domo salino rodeado completamente de vegetación natural, muy diferente de otras formaciones salinas, ya que su sedimentación se llevó a cabo por acción volcánica haciéndole una sal 100% natural, ya que el efecto a altas temperaturas tiene como resultado la mejora estructural de los minerales, también la concentración de minerales Volcánicos que son el origen de la vida siendo mayor en este insumo.

The Amazon Salt Mine is located in the community of the Mishquiyacu Valley, Pilluana District, Picota Province, San Martín Region - Peru, in which the Salt Dome is located, which is part of the landscape of the Mishquiyacu Valley, a salt dome completely surrounded by natural vegetation, very different from other salt formations, since its sedimentation was carried out by volcanic action, making it a 100% natural salt, since the effect at high temperatures results in the structural improvement of the minerals, as well the concentration of minerals volcanic that are the origin of life being greater in this input.

ESTA ES LA PRIMERA VEZ EN LA HISTORIA DE NUESTRO PAIS, QUE LA AMAZONIA PERUANA DICE PRESENTE CON UNA SAL ROSADA DE ROCA 100% NATURAL, Y UNA COMUNIDAD QUE A PESAR DE SUS LIMITACIONES ECONOMICAS, MUESTRA CON ORGULLO Y RESPONSABILIDAD SOCIAL Y ECOLOGICA, UN NUEVO INSUMO PARA LA GASTRONOMIA DEL MUNDO (LA SAL AMAZONICA, LA SAL DE LA AMAZONIA) ...

THIS IS THE FIRST TIME IN THE HISTORY OF OUR COUNTRY, THAT THE PERUVIAN AMAZON IS PRESENT WITH A 100% NATURAL PINK ROCK SALT, AND A COMMUNITY THAT DESPITE ITS ECONOMIC LIMITATIONS, SHOWS WITH PRIDE AND SOCIAL AND ECOLOGICAL RESPONSIBILITY, A NEW INPUT FOR THE GASTRONOMY OF THE WORLD (AMAZON SALT, THE SALT OF THE AMAZON)



Cerro Sal Perú
Sal Amazónica



Jr. Jorge Chávez N° 350, Barrio Huayco - Tarapoto – San Martín
Jr. Lima Mza. 2 Lote. 20, Distrito de Pilluana - San Martín
Telefono: 042-525805 - Celular 942879710 – 964221324 - 945 330 767

Email: gtafur@cerrosalperu.com; jpinedo@cerrosalperu.com; samazonica@gmail.com

Web: www.cerrosalperu.com





Comprometidos con el desarrollo de nuestra comunidad
(Committed to the development of our community)



RUC: 20602488331

**PILLUANA MUESTRA CON ORGULLO LA SAL AMAZÓNICA DEL PERÚ...
(THE DISTRICT OF PILLUANA PROUDLY DISPLAYS THE AMAZON SALT OF PERU)**

SAL AMAZÓNICA
Pilluana - San Martín

● **Beneficios de la Sal Amazónica**

Contiene:
84
Minerales

- Mejora la presión arterial
- Mejora la función respiratoria
- Fortalece los huesos
- Equilibra el pH de tus células
- Combate los efectos del envejecimiento

Minerales:
Hierro
Calcio
Magnesio
100% Natural

**99.6%
PUREZA**



Cerro Sal Perú
Sal Amazónica



Jr. Jorge Chávez N° 350, Barrio Huayco - Tarapoto - San Martín
Jr. Lima Mza. 2 Lote. 20, Distrito de Pilluana - San Martín
Telefono: 042-525805 - Celular 942879710 - 964221324 - 945 330 767

Email: gtafur@cerrosalperu.com; jpinedo@cerrosalperu.com; samazonica@gmail.com

Web: www.cerrosalperu.com

