



Santiago Ávalos, Diego Ávalos y Pablo Gómez



CO-FOUNDERS DE XALTE

La flor de sal de Colima es un tesoro natural poco conocido, y Xalte nació con la misión de compartirlo con el mundo de manera artesanal y sostenible. Sus fundadores, Santiago Ávalos, Diego Ávalos y Pablo Gómez vieron en la sal no solo un ingrediente esencial, sino una oportunidad para transformar el consumo hacia un modelo más consciente y responsable. En esta entrevista, nos cuentan cómo surgió el proyecto, los retos de producir de forma sostenible y el impacto positivo de Xalte en la salud, el medio ambiente y las comunidades locales.

Xalte nació con una misión muy clara. ¿Cómo surgió la idea de crear una empresa dedicada a la sal artesanal y sostenible?

Santiago: La idea surgió de la pasión que compartimos por la gastronomía y por la riqueza de México. La flor de sal de Colima es un tesoro poco conocido, y cuando vimos su potencial, supimos que queríamos llevarlo al mundo con un enfoque sostenible y artesanal. Nos sorprendió mucho descubrir que algo tan especial existiera en México y que ni los propios mexicanos lo conocieran. De ahí nace nuestro lema: el secreto de México.

Diego: Además, nos dimos cuenta de que el mercado estaba saturado de sales industriales sin historia ni respeto por el origen. Queríamos hacer algo diferente, algo con alma. La sal está presente en casi todo lo que comemos, pero pocas veces nos detenemos a pensar en su origen o en su impacto en la salud. Creemos que es muy importante generar conciencia sobre lo dañina que puede ser la sal industrial a largo plazo.

Pablo: Y también había un reto: cómo hacer un producto sostenible, pero sin perder calidad ni autenti-

“Es muy importante generar conciencia sobre lo dañina que puede ser la sal industrial a largo plazo...”

cidad. Ahí empezó el viaje de Xalte. Estamos convencidos de que haciendo pequeños cambios en nuestra vida cotidiana, como elegir productos más naturales y responsables, podemos tener un impacto significativo en nuestro bienestar y en el futuro del planeta.





En Xalte, la sostenibilidad es un pilar clave. ¿Cómo implementan prácticas sostenibles en la cosecha y producción de la sal?

S: Nuestra producción es 100% artesanal, sin maquinaria pesada ni procesos industriales. Extraemos la flor de sal a mano, utilizando solo el sol y el viento para la evaporación. Al ser la capa superior de la salina, no necesita ningún proceso químico o refinado. Tal como se forma en la superficie, se recoge y se envasa para su consumo.

D: Además, trabajamos en armonía con las lagunas de Colima, sin sobreexplotarlas y respetando sus ciclos naturales. La sostenibilidad es un pilar fundamental para nosotros y está presente en todo el proceso de Xalte, desde la recolección hasta la manera en la que incentivamos su consumo.

P: No solo buscamos reducir el impacto ambiental, también promovemos un modelo de consumo responsable. Por eso nuestros saleros, hechos artesa-

nalmente en Morelos, están diseñados para ser reutilizados y rellenos con nuestra sal una y otra vez.

Así reducimos residuos y fomentamos prácticas sostenibles, al mismo tiempo que apoyamos el comercio justo con productores locales.

Vuestra flor de sal es famosa por su pureza y calidad. ¿Cómo logran mantener la excelencia sin comprometer el medio ambiente?

S: La clave está en el proceso artesanal. No intervenimos con químicos ni refinados, lo que hace que la sal conserve su estructura natural y su riqueza mineral. Es 100% natural, como si la estuvieras probando directamente en Colima, justo donde nace.

D: Además, la recolección manual nos permite seleccionar solo los cristales más puros. Es un trabajo detallado y hecho con paciencia, pero vale la pena. No pasa por ningún proceso industrial, ni químico, ni nada que altere su esencia.

“Haciendo pequeños cambios en nuestra vida cotidiana podemos tener un impacto significativo en nuestro bienestar y en el futuro del planeta...”



P: Y al final, cuando pruebas la sal, notas la diferencia. No solo en el sabor, sino en la textura y el aroma. Creemos que es importante apoyar proyectos que realmente cuidan el planeta, que valoran el origen y el esfuerzo detrás del producto. Si tomáramos decisiones más conscientes sobre lo que consumimos, podríamos cuidarnos a nosotros mismos, proteger el medio ambiente y generar un cambio positivo en muchas otras industrias, no solo en la de la sal.

¿Cuáles son los principales beneficios que la flor de sal Xalte aporta a la salud de los consumidores?

S: Es una sal pura, con un equilibrio natural de minerales esenciales como magnesio, calcio y potasio. Proviene de Colima, una región con condiciones climáticas y geográficas únicas que influyen directamente en su calidad y composición mineral. De hecho, contiene 84 minerales esenciales y oligoelementos que no solo enriquecen su sabor, sino que también aportan beneficios nutricionales significativos.

D: Destaca especialmente por su bajo contenido en sodio: solo 320 mg por gramo, lo que representa un 22.5% menos que la sal convencional. Esto la hace ideal para personas con hipertensión o que buscan una alternativa más saludable en su dieta diaria. Además, es to-



talmente libre de micro plásticos, algo cada vez más relevante en un mundo consciente de los riesgos ambientales y de salud.

P. Y no olvidemos que es un producto 100% natural, sin aditivos ni conservantes. Es sal tal como la da la naturaleza, sin alteraciones. Pura, artesanal, y con un impacto positivo tanto en nuestra salud como en el planeta.

En el ámbito de la eficiencia, ¿qué procesos innovadores han introducido para reducir el impacto ambiental en la producción de sus productos?

“Cada vez más personas están dispuestas a invertir un poco más por algo que saben que es bueno para su salud y para el planeta”

S: Nuestro proceso es de bajo impacto desde el inicio. No usamos energía artificial, solo el sol y el viento. A diferencia de la industria convencional, que prioriza vender la sal más barata a costa del medio ambiente, nosotros apostamos por la calidad y la sostenibilidad.

D: También optimizamos el uso del agua, asegurando que cada ciclo de evaporación sea aprovechado al máximo. Sabemos que muchas empresas industrializan el proceso con maquinaria y prácticas poco responsables, pero en Xalte preferimos hacerlo de forma más lenta y meticulosa, respetando cada paso.

P. Y buscamos siempre formas de reducir la huella de carbono, desde el empaque hasta la distribución. Para nosotros, la sostenibilidad no es un valor agregado, es el centro de todo. Queremos demostrar que se puede hacer un producto de alta calidad, cuidando tanto a las personas como al planeta.

¿Cómo ha evolucionado la demanda de productos sostenibles como la flor de sal, y qué papel juega Xalte en este cambio de mentalidad en los consumidores?

S: La gente cada vez busca más productos naturales y con impacto positivo. Antes, la sal era solo “sal”, pero ahora hay un interés creciente por conocer su origen, su proceso y sus beneficios. Hemos visto cómo la demanda de productos como la flor de sal ha ido creciendo año con año.

D: Nosotros queremos ser parte activa de ese cambio, educando al consumidor y mostrándole que existen alternativas responsables, más sanas y de mejor calidad. Cada vez más personas están dispuestas a invertir un poco más por algo que saben que es bueno para su salud y para el planeta.



#La **sigaus** buena noticia 

sigaus   **Genci**

En **SIGAUS** llevamos 18 años haciendo realidad la Economía Circular del aceite industrial. Y ahora con **GENCI**, también de los envases comerciales e industriales.

**Porque hablando
de medio ambiente,
damos buenas
noticias.**

#LaBuenaNoticia

La Economía Circular Funciona

 @HacesMasconSIGAUS |
 @HacesMas |
 HacesMasconSIGAUS |
 www.siga.us.es

“Se trata de aprender a cuidarnos, pero también de pensar en el mundo que queremos dejar”

P: Y no es solo una moda, es un cambio real en la forma en que valoramos los alimentos. Se trata de aprender a cuidarnos, pero también de pensar en el mundo que queremos dejar. Xalte representa esa conciencia: productos hechos con respeto, tanto por las personas como por el entorno.

¿Cuál es el impacto de la cosecha artesanal en las comunidades locales de Colima, y cómo Xalte contribuye a su desarrollo y bienestar?

S: Generamos empleo digno para los recolectores de sal en Colima, respetando sus tradiciones y conocimientos ancestrales. Además, colaboramos con una familia artesana en un pequeño pueblo de Morelos, donde se elaboran nuestros saleros de cerámica a mano, con técnicas que han pasado de generación en generación por más de 100 años.

D: En ambos casos, pagamos precios justos y promovemos el comercio local. Queremos que el beneficio del

proyecto se quede en las comunidades, tanto en Colima como en Morelos, donde muchas veces no hay un flujo económico constante. Para nosotros, esto también es sostenibilidad: generar oportunidades reales.

P: Además, colaboramos en proyectos sociales y de conservación del ecosistema de las lagunas salineras. En Morelos, el impacto va más allá del trabajo: damos motivo y orgullo a quienes participan en Xalte, creando un proyecto con propósito, que conecta personas, tradiciones y futuro.

Mirando hacia el futuro, ¿cuáles son los próximos pasos de Xalte en su misión de seguir siendo un referente en sostenibilidad y eficiencia, y cómo visualizan su crecimiento en los próximos años?

S: Queremos seguir expandiendo Xalte, pero sin perder nuestra esencia. Más allá del crecimiento, nos importa hacerlo bien, con coherencia. Nuestro sueño es que este secreto mexicano llegue a más personas en el mundo, sin comprometer la calidad ni los valores que nos definen.

D: Estamos explorando nuevas presentaciones y alianzas con chefs y restaurantes en España que comparten nuestra visión. Nos gustaría que el público español entienda lo importante que es cuidarse y los beneficios que nuestra sal puede aportar en el día a día. Al consumir Xalte, también están apoyando directamente a comunidades en Colima y a una familia artesana en Morelos.

P: Y, sobre todo, nos emociona explorar nuevas formas de llevar Xalte más lejos: ediciones especiales, colaboraciones con chefs, nuevos productos. Como dice Santiago, no tenemos prisa, pero sí mucha ilusión. Queremos que más personas descubran lo que hay detrás de cada cristal de sal: tradición, salud, y un impacto real y positivo.



Finsa

¿Diseñamos el futuro?

Tenemos claro que la madera es el material del futuro. El potencial que ofrece esta materia prima sostenible y reciclable es inmenso y, gracias a todas sus posibilidades de transformación, podemos ofrecer todo tipo de soluciones. Te invitamos a conocerlas: desde los tableros técnicos y decorativos a la madera de exterior o el suelo laminado.

¿Lo imaginamos?

**Finsa
Tech**

**Finsa
Design**

**Finsa
Process**

**Finsa
Flooring**

Savia®
Una marca de Finsa

#connectingwood

