vinetur

Xalte, la flor de sal que recupera técnicas del pasado para construir un futuro más justo

La flor de sal de Xalte, baja en sodio y rica en sabor

miércoles 28 de mayo de 2025

ESCRITO POR AP





Xalte no es solo una flor de sal de origen mexicano: es también una historia de colaboración, respeto y transformación social. Fundada por Santiago Ávalos, Diego Ávalos y Pablo Gómez, la marca nace con la misión de ofrecer un producto gourmet

que refleje la riqueza natural y cultural de México, al mismo tiempo que mejora la vida de las personas que lo hacen posible.

Una sal recolectada a mano con técnicas ancestrales

Xalte nace en las costas de Colima, donde la flor de sal se forma de manera natural gracias a la evaporación solar, el viento y el ritmo del océano. Durante apenas dos meses al año, y solo cuando las condiciones climáticas lo permiten, los recolectores extraen los cristales de sal siguiendo técnicas transmitidas durante generaciones.

Este proceso, completamente manual, no solo garantiza un producto de calidad excepcional, bajo en sodio y rico en minerales, sino que también honra un conocimiento ancestral que ha estado a punto de perderse.

Cada envase de flor de sal de Xalte es también una pieza única de cerámica artesanal, elaborada por una familia con más de 100 años de tradición en el estado de Morelos. En este pequeño pueblo con escasas oportunidades económicas, Xalte ha conseguido reactivar la producción, ofrecer ingresos estables y devolver el orgullo a quienes trabajan con sus manos, que son, sobre todo, mujeres.

"El impacto que estamos viendo es muy real", explican sus fundadores. "Xalte les da una razón para seguir creando, para mantenerse activos, y les proporciona un ingreso estable que muchas veces no es fácil de conseguir en su entorno".

Xalte se ha construido sobre principios de colaboración, conciencia y equidad, con la convicción de que es posible crear una marca que no solo ofrezca un producto excepcional, sino que beneficie de forma justa y sostenible a todos los actores de su cadena de valor. Desde los recolectores de sal hasta los artesanos de cerámica, todos forman parte de un mismo ecosistema que Xalte conecta con los consumidores a través de un relato auténtico.

La marca también mira al futuro con ambición. Entre sus próximos pasos están el impulso a programas de formación para jóvenes artesanos, la colaboración con iniciativas de conservación ambiental en Colima, y la creación de contenido educativo para sensibilizar sobre el valor del trabajo artesanal.

Además, busca establecer alianzas con restaurantes y chefs comprometidos, que no solo utilicen Xalte en sus cocinas, sino que también ayuden a compartir su historia y amplificar su impacto.

Con cada grano de sal, Xalte reafirma que otra forma de producir y consumir es posible: una que cuide la tierra, valore la tradición y ponga a las personas en el centro.

El gusto de hacer las cosas bien

Con solo 130 mg de sodio por gramo (muy por debajo del promedio del mercado), la flor de sal de Xalte es una alternativa saludable y deliciosa para quienes buscan reducir el consumo de sal sin renunciar al sabor. Su riqueza en minerales esenciales como el magnesio, el calcio y el potasio la convierte en un complemento nutricional ideal.

La marca también ofrece una gama de sales infusionadas con ingredientes naturales como romero, maracuyá o ajo ahumado, pensadas para realzar cualquier plato y abrir la puerta a una cocina más creativa y consciente.