

POUR DIFFUSION IMMÉDIATE

Sana Salt inaugure sa nouvelle unité de production de 85 000 pieds carrés

Une étape majeure dans le développement de la production de sel rose de l'Himalaya pour les marchés internationaux

Résumé

Sana Salt annonce avec fierté l'inauguration de sa nouvelle unité de production ultramoderne de 85 000 pieds carrés (environ 7 900 m²), marquant une expansion significative de ses capacités opérationnelles. Le site est équipé de technologies avancées conçues pour améliorer la constance des produits, rationaliser la fabrication et répondre à la demande mondiale croissante de produits à base de sel de l'Himalaya. Cette étape renforce l'engagement de Sana Salt en faveur de l'innovation, de la qualité et de pratiques de production éthiques. Grâce à une capacité accrue et à des processus modernisés, l'entreprise est en mesure de renforcer sa présence sur les marchés internationaux, en servant aussi bien les clients en vrac que ceux de marque de distributeur (private label). Ce nouveau site traduit la vision à long terme de Sana Salt : proposer dans le monde entier des solutions salines fiables et de qualité premium.

Communiqué de presse

Sana Salt annonce avec fierté l'inauguration de son unité de production agrandie de 85 000 pieds carrés (environ 7 900 m²), une étape décisive dans la croissance de l'entreprise et le développement de ses capacités à l'échelle mondiale. Cette installation ultramoderne illustre l'engagement constant de Sana Salt à relever ses standards de fabrication et à répondre à la demande mondiale croissante de produits authentiques à base de sel rose de l'Himalaya.

Conçue dans une logique d'efficacité et d'évolutivité, la nouvelle unité dispose d'équipements de traitement avancés, de lignes de production optimisées, de contrôles d'hygiène renforcés et de systèmes modernes d'assurance qualité. Ces améliorations permettent un rendement supérieur, une meilleure régularité et une plus grande flexibilité dans toutes les catégories de produits, notamment les sels gastronomiques, les articles de bien-être, les produits pour le spa, les pièces de décoration et les solutions salines de qualité industrielle.

La direction a souligné que cette inauguration constitue une étape stratégique qui renforce la position du Pakistan comme véritable source mondiale du sel rose de l'Himalaya. En alliant savoir-faire artisanal et technologie moderne, Sana Salt réaffirme son rôle de partenaire de confiance pour les importateurs, détaillants, grossistes et clients de marque de distributeur du monde entier.

Au-delà de l'augmentation des capacités, le site incarne l'engagement de Sana Salt en faveur de l'approvisionnement éthique, de procédés respectueux de l'environnement et du respect des normes internationales de conformité. Forte de certifications telles que BRCGS, Halal, Kosher, ISO, GMP, FDA et amfori BSCI, l'entreprise continue de fixer des références de qualité et de fiabilité dans

l'industrie du sel de l'Himalaya.

Cette inauguration ouvre un nouveau chapitre, axé sur l'innovation, des partenariats mondiaux renforcés et la livraison de produits de classe mondiale, avec l'authenticité en son cœur. Grâce à cette expansion, Sana Salt est bien placée pour une croissance durable et à long terme sur cinq continents.

Légende de l'image

La nouvelle unité de production de Sana Salt, d'une superficie de 85 000 pieds carrés (environ 7 900 m²), récemment inaugurée, est le symbole de notre croissance, de notre vision et de notre engagement envers l'excellence à l'échelle mondiale. Dotée de technologies de transformation avancées et de machines modernes, elle reflète notre volonté de croître de manière responsable tout en maintenant une qualité irréprochable. Cette image montre le cœur de nos opérations : un espace conçu pour l'efficacité, la régularité et l'innovation dans la fabrication du sel rose de l'Himalaya. Grâce à une capacité de production accrue et à des flux de travail optimisés, ce site représente une étape majeure dans notre parcours pour servir les marchés internationaux avec authenticité, fiabilité et des standards de classe mondiale.

Contact presse : info@sana-naturals.com | www.sana-salt.com

###