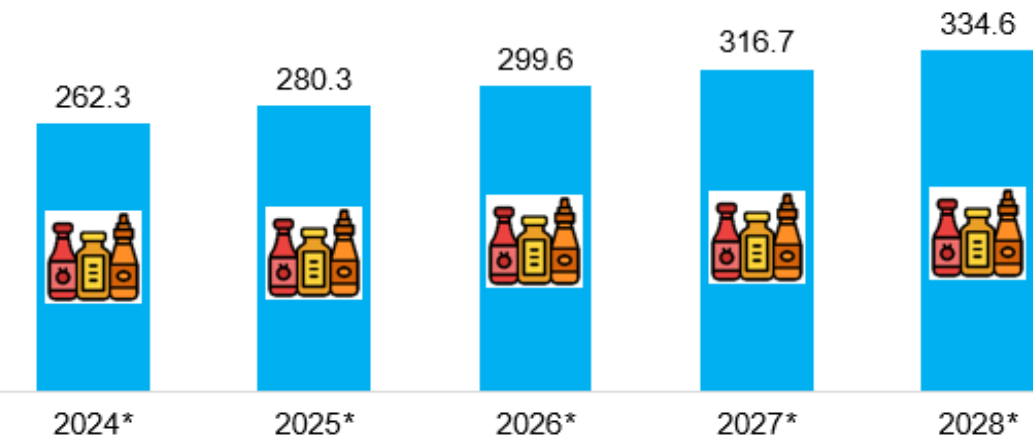


Ventas del Mercado Mundial de Salsas y Especias (Mil. Mill. US\$)



Fuente: Statista

Mercado mundial de salsas y especias

El sector de salsas y especias abarca todos los elementos que se emplean como ingredientes adicionales en la elaboración de alimentos. Por un lado, las salsas son aquellas preparaciones líquidas o semilíquidas destinadas a realzar el sabor, la textura y la presentación de un plato. Por otro lado, las especias (que comprenden semillas, frutos secos u otros elementos) se incorporan a los alimentos con el propósito de proporcionarles sabor, aroma y color.

En 2024, las ventas mundiales de salsas y especias alcanzarían los US\$ 262.3 mil millones, que representaría el 2.6% de las ventas mundiales de alimentos. Se espera que este sector logre ventas por US\$ 334.6 mil millones en el 2028, que se traduciría en un crecimiento promedio anual de 6.3% entre 2024 y 2028.

Las ventas de este sector se concentrarían en la categoría “otras salsas” (que contiene a la mostaza, mayonesa, salsa de soya, salsa BBQ, otras salsas emulsionadas⁽¹⁾ y productos para preparar salsas, como los gránulos de salsa y cubitos de caldo). En 2025, esta categoría alcanzaría los US\$ 188.5 mil millones (67.2% del total) y en 2028, las ventas se situarían en US\$ 226.4 mil millones, lo que reflejaría un crecimiento promedio anual de 6.3% entre 2025 y 2028.

En segundo lugar, la categoría “especias y hierbas culinarias” concentraría el 18.6% de las ventas totales en 2025 (US\$ 52.0 mil millones). En 2028, se esperarían ventas por US\$ 61.3 mil millones y un crecimiento promedio anual de 5.6% entre 2025 y 2028. Este segmento incluye sal, especias y hierbas culinarias como pimienta, chile, curry, perejil, romero y tomillo.

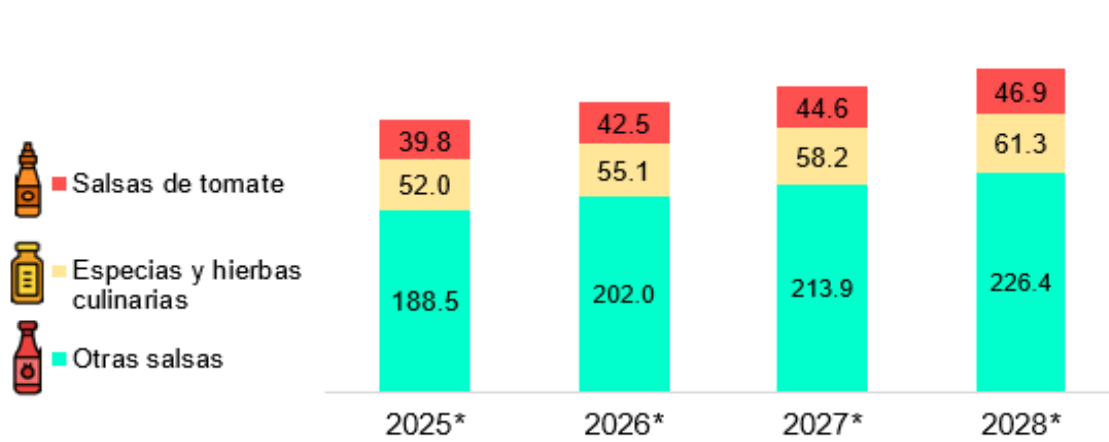
Las “salsas de tomate” se posicionaron como la tercera categoría. Esta contiene al ketchup y a las salsas condimentadas basadas en tomates que a menudo se utilizan como condimento para comidas rápidas como hamburguesas y papas fritas. En 2025, alcanzaría los US\$ 39.8 mil millones (14.2% del total estimado) y los US\$ 46.9 mil millones en 2028, lo que reflejaría un crecimiento promedio anual de 5.6% entre 2025 y 2028.

A nivel de ventas por países en 2025, los principales mercados para el sector de salsas y especias serían China, India, Estados Unidos, Japón e Indonesia, que estarían acumulando el 52.5% de las ventas mundiales en dicho año.

China se mantiene como el país con mayores ventas internas de salsas y especias a nivel mundial. En 2025, este país facturaría US\$ 49.8 mil millones (o 17.8% de las ventas mundiales). Asimismo, en 2028, China alcanzaría los US\$ 62.2 mil millones, lo que se traduciría en una tasa de crecimiento promedio anual de 7.7% entre 2025 y 2028.

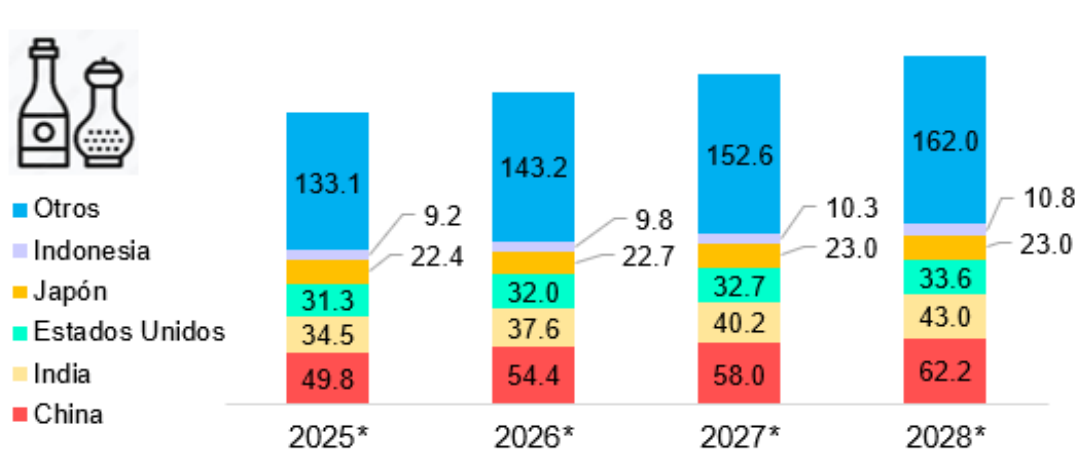
Dentro del top 5, se destaca la proyección del crecimiento promedio de ventas anuales de salsas y especias de la India con una tasa de +7.7% entre 2025 y 2028. De esta manera, junto con China, tendría el crecimiento anual más alto entre los principales mercados. La India alcanzaría ventas por US\$ 43.0 mil millones en 2028 superando a otros mercados de consumo importantes, como Estados Unidos, Japón e Indonesia.

Ventas del Mercado Mundial de Salsas y Especias, por categorías (Mil. Mill. US\$)



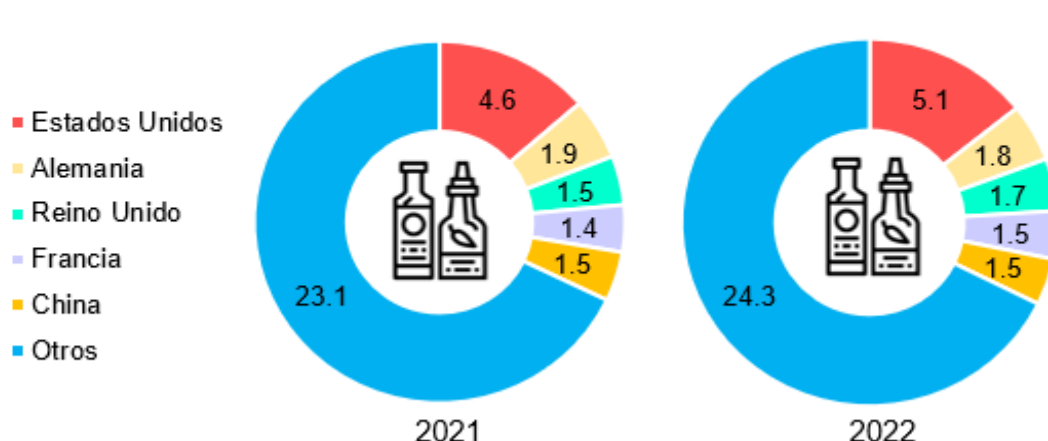
Fuente: Statista

Ventas del Mercado Mundial de Salsas y Especias, por principales mercados (Mil. Mill. US\$)



Fuente: Statista

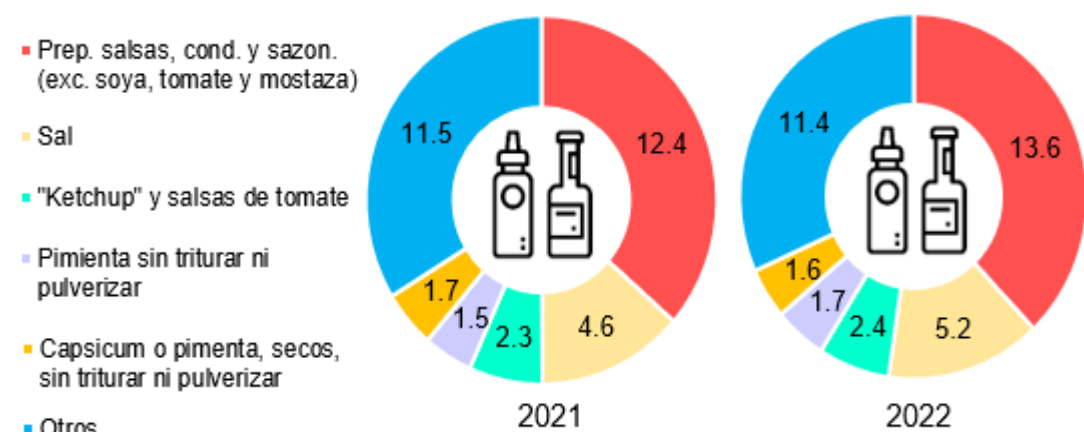
Importaciones** Mundiales de Salsas y Especias por principales países (Mil. Mill. US\$)



** Se consideraron los subcapítulos 0904-0910, 2103 y la partida 250100
Fuente: Trade Map

⁽¹⁾ Una salsa emulsionada es el resultado de la combinación de dos o más ingredientes que no se mezclan fácilmente.

Importaciones** Mundiales de Salsas y Especias por principales partidas (Mil. Mill. US\$)



** Se consideraron los subcapítulos 0904-0910, 2103 y la partida 250100
Fuente: Trade Map

Importaciones mundiales de salsas y especias

En el 2022, los principales países importadores de salsas y especias fueron Estados Unidos, Alemania, Reino Unido, Francia y China, los cuales registraron compras acumuladas por US\$ 11.6 mil millones, equivalentes al 32.3% de las importaciones mundiales del sector.

Estados Unidos fue el principal país importador de salsas y especias en 2022 y registró compras internacionales por US\$ 5.1 mil millones (-11.0% frente al 2021) con una participación de 14.3% en las importaciones mundiales de estos productos.

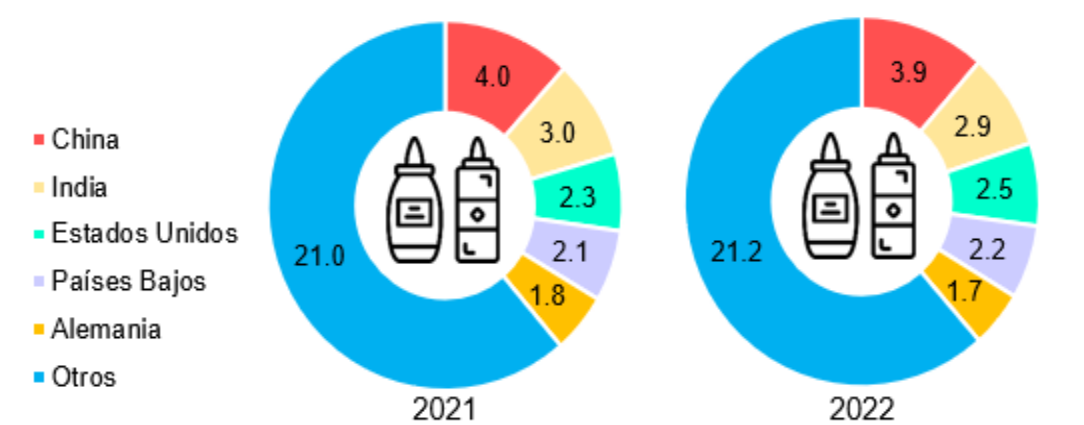
Alemania fue el segundo comprador mundial de salsas y especias (5.1% del total de compras mundiales) alcanzando los US\$ 1.8 mil millones (-1.8% frente al registro del 2021).

En la tercera posición, Reino Unido registró un incremento de 11.0% en sus importaciones de salsas y especias desde el mundo (de US\$ 1.5 mil millones en 2021 a US\$ 1.7 mil millones en 2022).

A nivel de partidas, las mayores importaciones realizadas a nivel mundial fueron de las preparaciones para salsas, condimentos y sazonadores, con excepción de soya, tomate y mostaza (210390) con compras internacionales por US\$ 13.6 mil millones en 2022 (37.9% del total importado de salsas y especias) y con un incremento de 10.0% frente a 2021.

La segunda partida más importada de la categoría de salsas y especias fue la sal (250100), la cual acumuló el 14.4% del total importado de esta categoría en 2022 (US\$ 5.2 mil millones) y creció 13.1% frente al 2021.

Exportaciones** Mundiales de Salsas y Especias por principales países (Mil. Mill. US\$)



** Se consideraron los subcapítulos 0904-0910, 2103 y la partida 250100
Fuente: Trade Map

Exportaciones mundiales de salsas y especias

En 2022, los principales países exportadores de salsas y especias fueron China, India, Estados Unidos, Países Bajos y Alemania. Estos cinco países registraron ventas internacionales acumuladas por US\$ 13.3 mil millones (o 38.5% de las exportaciones mundiales).

China fue el principal exportador de salsas y especias en 2022 concentrando el 11.5% del total exportado (US\$ 3.9 mil millones), a pesar de la caída interanual de 1.8% frente al valor exportado en 2021.

La India, segundo exportador de salsas y especias en 2022, realizó envíos por US\$ 2.9 mil millones y representó el 8.4% del total exportado a nivel mundial. El envío de salsas y especias indias en 2022 disminuyó en 3.3% frente al año anterior.

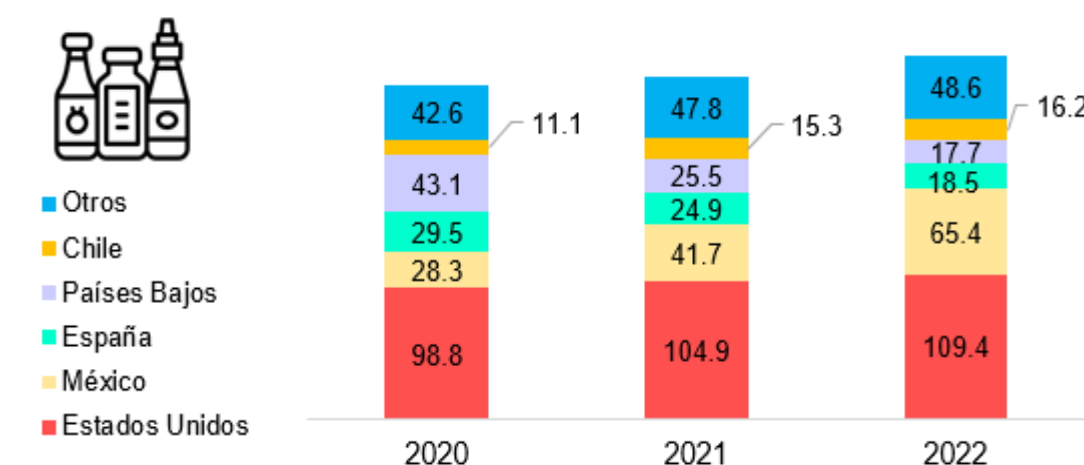
Exportaciones de salsas y especias de Perú

Las exportaciones peruanas de salsas y especias alcanzaron los US\$ 275.7 millones en 2022 (+6.0% frente al 2021).

Los 5 principales destinos de los envíos en 2022 fueron Estados Unidos, México, España, Países Bajos y Chile, los cuales acumularon el 82.4% del total exportado.

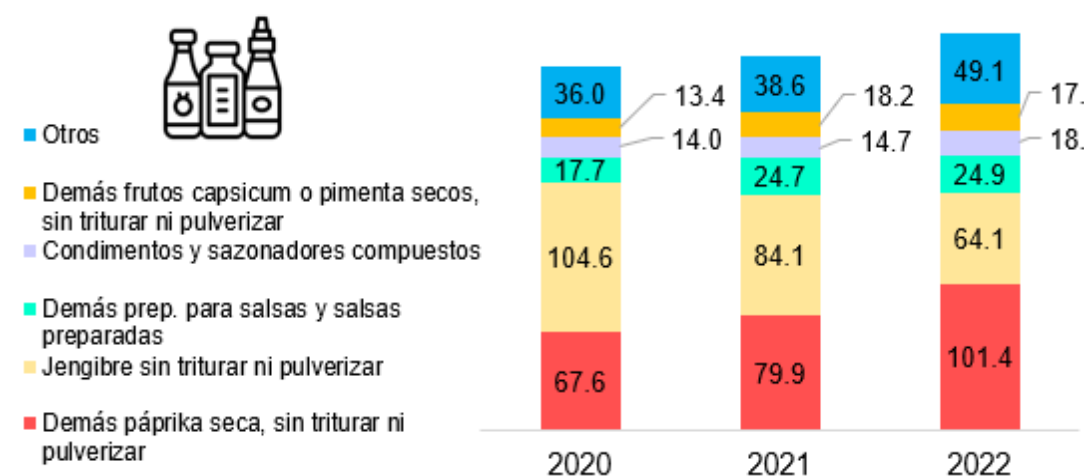
Estados Unidos fue el principal destino de las exportaciones peruanas de salsas y especias en 2022 (39.7% del total exportado), con envíos valorizados en US\$ 109.4 millones, lo que representó un alza de 4.2% frente al valor exportado en 2021.

Exportaciones** Peruanas de Salsas y Especias por principales países (Mill. US\$)



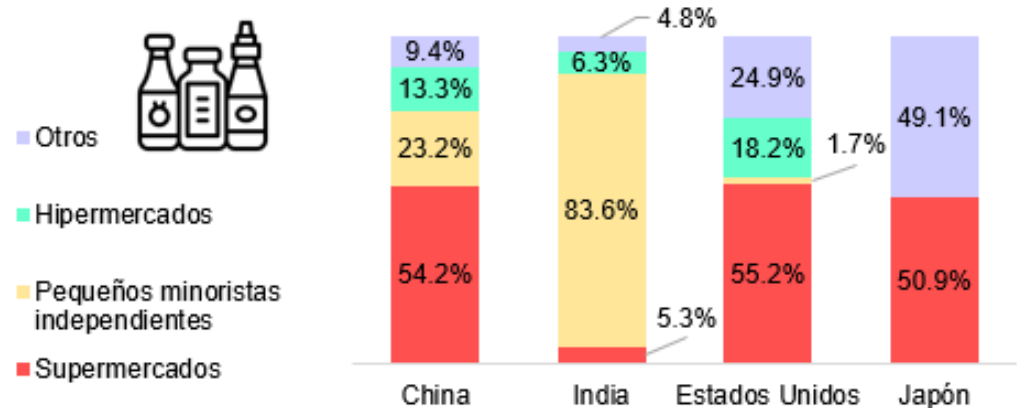
** Se consideraron los subcapítulos 0904-0910, 2103 y la partida 250100
Fuente: Aduanas Perú

Exportaciones** Peruanas de Salsas y Especias por principales partidas (Mill. US\$)



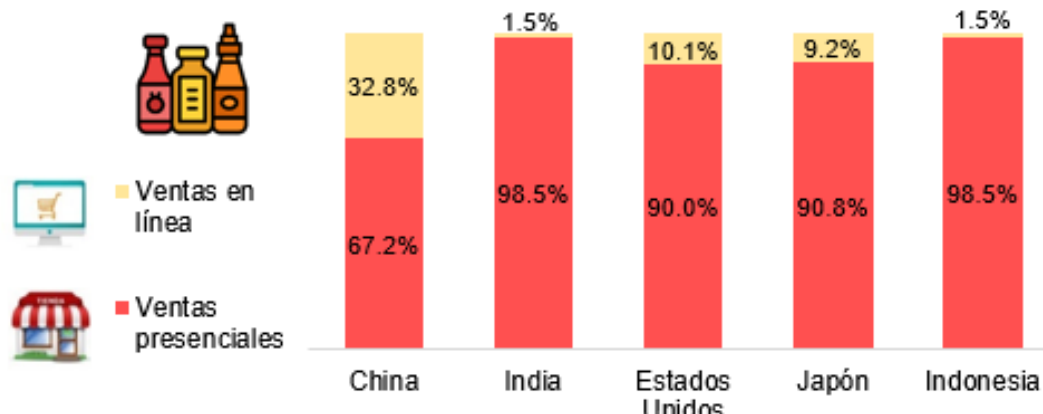
** Se consideraron los subcapítulos 0904-0910, 2103 y la partida 250100
Fuente: Aduanas Perú

Participación de Canales de Ventas Minoristas de Salsas y Especias 2022 por países seleccionados (%)



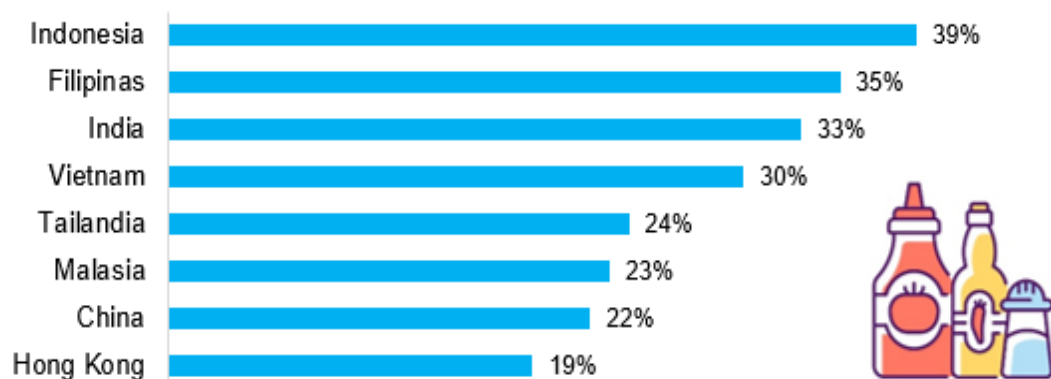
Fuente: Statista

Participación de Ventas en línea de Salsas y Especias 2024* por países seleccionados (%)



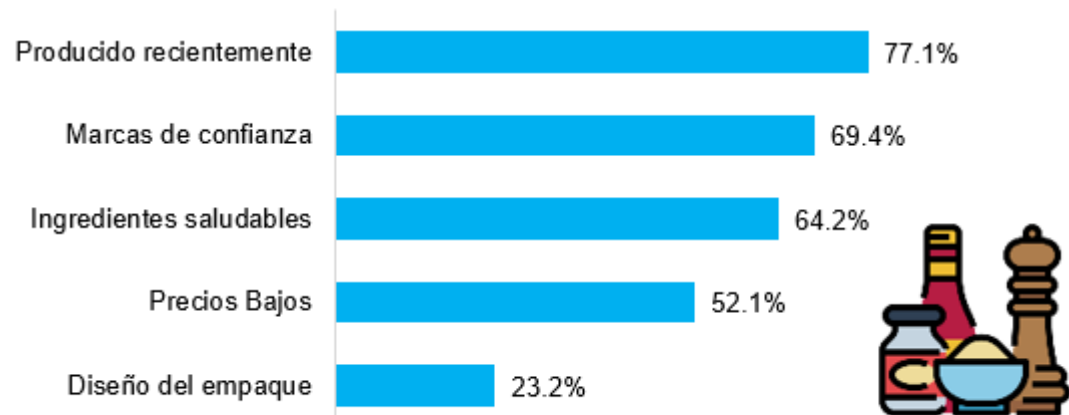
Fuente: Statista

Consumidores que consideran importante comprar salsas y especias orgánicas en Asia 2023, por principales países (part. %)



Encuesta realizada en septiembre 2023
Fuente: Rakuten Insight / Statista

Principales Criterios de decisión para la compra de Salsas y Especias en China 2022 (%)



Encuesta realizada en mayo 2022
Fuente: Statista

Notas:

* Los valores de los años 2024 en adelante son estimaciones.

Todos los valores de venta mostrados se refieren al valor minorista e incluyen impuestos sobre las ventas.

A nivel desagregado, las demás páprikas secas sin triturar y pulverizar (0904211090) fueron la principal subpartida de exportación peruana del sector en 2022. Los envíos de estos productos registraron un crecimiento de 26.8% frente a 2021, alcanzando los US\$ 101.4 millones (o 36.8% del total de envíos de salsas y especias en 2022).

Tendencias

1. Aumento de la cocina en casa

A raíz de la pandemia, la práctica de cocinar en el hogar ha experimentado un notable aumento de popularidad, generando un impacto positivo en la demanda de salsas y especias. Se observa un creciente entusiasmo por la exploración culinaria y el deseo de replicar en casa platos con el estilo característico de los restaurantes.

2. Aumento de la cocina étnica internacional

La tendencia al alza de los sabores internacionales se atribuye al aumento de los viajes, la diversidad cultural y el interés por la experimentación culinaria. En esta línea, se espera que el auge de la cocina étnica (especialmente la asiática y mediterránea que suelen incorporar diversas salsas) influya en el crecimiento del sector. Un ejemplo de este fenómeno es la introducción de nuevas salsas en los mercados occidentales, como la Sriracha y el Chimichurri. En Estados Unidos, se observa un interés creciente por salsas como el Amba, el Mole mexicano y el Gochujang.

La creciente demanda por la exploración de nuevos sabores en la comida es impulsada, principalmente, por las redes sociales. A través de recetas, demostraciones de preparación e inspiraciones culinarias compartidas virtualmente, las redes sociales contribuyen al incremento de la popularidad y del consumo de las salsas.

3. Aumento de productos saludables

Las salsas y especias con beneficios específicos para la salud, tanto en términos funcionales como nutricionales, han experimentado un notable aumento, ya que las empresas buscan captar la atención de consumidores preocupados por su bienestar. Un ejemplo de esto fue la introducción de la salsa boloñesa integral de *Lloyd Grossman Sauces* en Reino Unido, que fue promocionada por su contenido en fibra y proteínas al combinar salsa de tomate con quinua y lentejas.

Asimismo, se observa un crecimiento en la demanda de salsas y especias de etiqueta limpia, caracterizadas por la ausencia o presencia mínima de conservantes, ingredientes procesados y aditivos. Las salsas de *2Fingers* son un ejemplo de este enfoque, elaboradas de forma artesanal en pequeños lotes en el oeste de Londres, utilizando mayonesa de huevos de gallinas de campo, hierbas frescas y sin la inclusión de edulcorantes, colorantes o sabores artificiales.

De igual modo, se prevé que el segmento de salsas y especias orgánicas, bajas en sodio, reducidas en azúcar, libres de organismos genéticamente modificados (OGM) y sin gluten contribuirá al crecimiento de este mercado.

4. Sostenibilidad

El uso de salsas y especias contribuye a evitar el desperdicio de alimentos al permitir recuperar y reutilizar sobras, generando así nuevos y agradables sabores.

5. Sabores picantes

Las salsas picantes están experimentando un período favorable en la actualidad. Algunas marcas han sabido aprovechar y fusionar la tendencia hacia lo picante y lo internacional al lanzar nuevos productos. Un caso ejemplar de esto es la línea de salsas *Bombom*, que incluye variedades como Gochujang, Kimchi Mayo y Ssamjang. Otro ejemplo son las salsas de inspiración japonesa de la marca *Conbini*.