

DULCILIGHT

adresse: Vial Interior Privat 1, nave 4

Code postal / Arrondissement: 43152

Ville: Perafort

Province: Tarragona

Téléphone: +34697338234

année de fondation: 0

Pays: ES

Web: <https://dulcilight.com/>

Dulcelight est une entreprise dédiée à la création d'édulcorants aux arômes naturels, à la texture granuleuse et adaptés aux diabétiques.

LA DESCRIPTION

Origine

Au c?ur de chaque grande histoire, il y a un moment de transformation, et pour Dulcilight, ce moment s'est matérialisé le 21 février 2009. Ce jour-là, Rosa était à la croisée de la fête et de l'inquiétude : c'était son mari Víctor, qui venait de naître. avait reçu un diagnostic de diabète. Dans l'espoir de protéger sa santé, Rosa a préparé un gâteau avec un édulcorant, mais le goût n'a pas répondu à ses attentes, laissant un vide dans son palais et dans son âme.

Le lendemain, à l'aube, avec la détermination que seuls l'amour et la nécessité peuvent inspirer, Rosa et Víctor, avec leurs trois enfants, se sont lancés dans une quête visant à créer un édulcorant non seulement sans danger pour la santé, mais aussi pour le palais. C'est ainsi qu'est née Dulcilight, une marque qui deviendra la bannière du dépassement de soi et de l'engagement envers un mode de vie sain.

De nouvelles frontières

La famille s'est aventurée au-delà de ses frontières et a apporté ses rêves et sa vision en Espagne en 2011. Chaque essai, chaque erreur, chaque petit succès les a rapprochés de leur objectif.

Formule Dulcilight

Enfin, en 2017, la formule Dulcilight a été perfectionnée. Ce n'était pas seulement une victoire personnelle ; C'était une promesse tenue envers des millions de personnes qui aspiraient à profiter de la douceur sans compromettre leur bien-être. La pandémie mondiale qui a suivi n'a pas arrêté Dulcilight ; Au contraire, avec le soutien de Víctor Manuel, leur fils aîné, la famille a trouvé de nouvelles façons d'introduire son produit révolutionnaire dans les foyers grâce à la vente en ligne.

2019 : l'année de la transformation

De l'artisanat à l'automatisation :



DULCILIGHT

C'est une année qui restera gravée dans l'histoire de l'entreprise comme un tournant, 2019 a vu comment Edulcodiet, enracinée dans la tradition de la production artisanale, s'est lancée dans un projet ambitieux qui transformerait non seulement sa structure productive mais aussi sa portée en le marché mondial. La construction de sa nouvelle usine automatisée à Perafort, Tarragone, a été un indicateur clair de cette métamorphose.

La décision de construire l'usine de Perafort est une réponse naturelle à la croissance des ventes que l'entreprise a connue. Cette augmentation démontre non seulement le succès commercial de l'entreprise, mais souligne également sa capacité à s'adapter à l'évolution de la dynamique du marché mondial.

Avec l'achèvement de l'usine, l'entreprise pourrait multiplier sa capacité de production par plus d'une centaine. Cette augmentation ne se limiterait pas à la quantité, mais engloberait également une amélioration significative de la qualité, grâce à la mise en place de processus automatisés. Le passage d'une approche artisanale à une production industrialisée n'a pas été une tâche facile. Cela a nécessité la collaboration et les efforts conjoints d'une équipe diversifiée de professionnels, notamment des ingénieurs, des mécaniciens, des industriels et des ingénieurs civils.

Cette évolution dans la méthodologie de production a marqué une étape importante dans l'histoire de l'entreprise, démontrant sa capacité à intégrer les nouvelles technologies et les tendances du marché, tout en conservant l'essence de qualité et de dévouement qui a toujours caractérisé ses produits.

2019 a été l'année au cours de laquelle l'entreprise a lancé son ambitieuse stratégie d'expansion internationale. Cette démarche visait non seulement à renforcer sa présence sur les marchés existants mais aussi à explorer et à s'implanter dans de nouveaux territoires. La recherche de nouveaux marchés a été une étape essentielle sur son chemin vers la croissance et la reconnaissance internationale.

Innovation et leadership numérique dans la résurgence post-pandémique

En 2021, alors que le monde se remettait de la pandémie, Edulcodiet est apparue comme un exemple de résilience et d'adaptabilité. Cette entreprise a non seulement survécu à la crise sanitaire, mais a également profité de cette période pour innover et se développer, marquant une année de renaissance et de croissance.

Pendant la pandémie, Edulcodiet s'est concentrée sur le développement de nouveaux produits et formats, en s'adaptant aux besoins changeants du marché. Cette stratégie leur a permis de se positionner comme leaders sur le canal numérique, notamment sur Amazon, où leur influence s'est considérablement accrue sur le marché européen.

Avec le retour à la normale du monde, Edulcodiet a réactivé ses projets d'expansion dans le secteur de la vente au détail, adaptant ses stratégies à un environnement commercial transformé. De plus, l'entreprise a profité de la reprise des événements en présentiel pour présenter ses innovations lors de salons alimentaires internationaux, réaffirmant ainsi sa présence dans l'industrie.



DULCILIGHT

L'année 2021 s'est distinguée comme une année au cours de laquelle Edulcodiet a non seulement fait face aux défis de la pandémie, mais s'est également positionnée comme un leader innovant et un pionnier du numérique, démontrant que la résilience et l'innovation peuvent être la clé du succès dans les moments difficiles.

2022

Chef Martin Berasategui

L'année 2022 a marqué un nouveau chapitre avec l'arrivée du chef Martin Berasategui, récompensé de 12 étoiles Michelin, devenu ambassadeur et conseiller gastronomique de Dulcilight. Grâce à sa touche magique, la marque a non seulement consolidé sa présence sur le marché, mais a également élevé l'expérience gustative saine à des niveaux sans précédent.

Chaque portion de Dulcilight qui se dissout dans une boisson, qui est mélangée à un dessert ou qui orne un fruit, porte en elle l'histoire d'une famille qui a osé rêver d'un monde où santé et saveur s'entrelacent dans une douce étreinte. Dulcilight a transcendé les frontières, conquérant les palais et portant son message de vie saine sur plusieurs continents.

PRODUITS:

	Doypack édulcorant brun 200 g PVP 6,73€		Édulcorant aux dattes Zero Doypack 1 kg PVP 13,99€
	Édulcorant aux dattes Zero Doypack 200 g PVP 6,73€		Érythrithiol Or Doypack 1 kg PVP 13,99€
	Érythrithiol Or Doypack 200 g PVP 6,73€		ERYTHRITOL PLUS 1:2 DOYPACK 200 g PVP 6,73€
	Érythritol Plus Doypack 1 kg PVP 13,99€		Érythritol Zéro 1 Kg PVP 9,99€
	Érythritol Zéro 300 g PVP 5,66€		Moreno Édulcorant 50 Unidoses PVP 2,58€
	Stévia 50 unidoses PVP 2,58€		Stevia Édulcorant Doypack 200 g PVP 6,73€
	Sucralose Édulcorant Zero 50 Dose Unique PVP 2,58€		Sucralose Zéro Doypack 200 g PVP 6,73€

Prix valables sauf modifications sur notre site internet. (IVA/TVA) incluse. Doc. Version bf-trf-G-20241222
<https://bio-farma.es/acheter/fj/dulcilight>



DULCILIGHT

	Xylitol 1 Kg PVP 14,50€		Xylitol 1kg PVP 14,50€
	Xylitol 300g PVP 7,86€		

Prix valables sauf modifications sur notre site internet. (IVA/TVA) incluse. Doc. Version bf-trf-G-20241222
<https://bio-farma.es/acheter/ff/dulcilight>

