

## DULCILIGHT

**Dirección:** Vial Interior Privat 1, nave 4

**Código Postal / Distrito:** 43152

**Población:** Perafort

**Provincia:** Tarragona

**Teléfono:** +34697338234

**Año fundación:** 0

**País:** ES

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

*Dulcilight è un'azienda dedicata alla creazione di dolcificanti con aromi naturali, consistenza granulosa e adatti ai diabetici.*

### DESCRIPCIÓN

#### Origine

Al centro di ogni grande storia, c'è un momento di trasformazione, e per Dulcilight, quel momento si è materializzato il 21 febbraio 2009. Quel giorno, Rosa era al bivio tra celebrazione e preoccupazione: era il suo compleanno gli era stato diagnosticato il diabete. Sperando di tutelare la sua salute, Rosa preparò una torta con dolcificante, ma il gusto non soddisfò le aspettative, lasciando un vuoto sia nel suo palato che nella sua anima.

All'alba del giorno successivo, con la determinazione che solo l'amore e la necessità possono ispirare, Rosa e Víctor, insieme ai loro tre figli, hanno intrapreso la ricerca per creare un dolcificante che non fosse solo sicuro per la salute ma anche delizioso per il palato. È così che è nato Dulcilight, un marchio che sarebbe diventato lo standard di auto-miglioramento e impegno per uno stile di vita sano.

#### Nuove frontiere

La famiglia si è avventurata oltre i propri confini, portando i propri sogni e la propria visione in Spagna nel 2011. Ogni prova, ogni errore, ogni piccolo successo li ha avvicinati al loro obiettivo.

#### Formula delicata

Finalmente, nel 2017, la formula Dulcilight è stata perfezionata. Non è stata solo una vittoria personale; Era una promessa mantenuta a milioni di persone che desideravano godersi la dolcezza senza compromettere il proprio benessere. La pandemia globale che ne è seguita non ha fermato Dulcilight; Al contrario, con il sostegno di Víctor Manuel, il figlio maggiore, la famiglia ha trovato nuovi modi per portare il suo prodotto rivoluzionario nelle case attraverso la vendita online.

#### 2019: l'anno della trasformazione

#### Dall'artigianato all'automazione:



## DULCILIGHT

È un anno che resterà registrato nella storia dell'azienda come un punto di svolta, il 2019 ha visto come Edulcodiet, radicata nella tradizione della produzione artigianale, abbia intrapreso un progetto ambizioso che trasformerà non solo la sua struttura produttiva ma anche la sua portata in il mercato globale. La costruzione del suo nuovo stabilimento automatizzato a Perafort, Tarragona, è stato un chiaro indicatore di questa metamorfosi.

La decisione di costruire lo stabilimento di Perafort è nata come risposta naturale alla crescita delle vendite che l'azienda aveva sperimentato. Questo aumento non solo ha dimostrato il successo commerciale dell'azienda, ma ha anche sottolineato la sua capacità di adattarsi alle mutevoli dinamiche del mercato globale.

Con il completamento dell'impianto, l'azienda sarebbe in grado di moltiplicare per oltre un centinaio la propria capacità produttiva. Questo aumento non si limiterebbe alla quantità, ma comporterebbe anche un significativo miglioramento della qualità, grazie all'implementazione di processi automatizzati. Il passaggio da un approccio artigianale alla produzione industrializzata non è stato un compito facile. Ha richiesto la collaborazione e lo sforzo congiunto di un team eterogeneo di professionisti, tra cui ingegneri, meccanici, industriali e ingegneri civili.

Questa evoluzione nella metodologia produttiva ha segnato una tappa fondamentale nella storia dell'azienda, dimostrando la sua capacità di integrare nuove tecnologie e tendenze del mercato, pur mantenendo l'essenza di qualità e dedizione che da sempre caratterizza i suoi prodotti.

Il 2019 è stato l'anno in cui l'azienda ha iniziato la sua ambiziosa strategia di espansione internazionale. Questo approccio non era solo mirato a rafforzare la propria presenza nei mercati esistenti, ma anche a esplorare e affermarsi in nuovi territori. La ricerca di nuovi mercati è stata una tappa essenziale nel suo percorso di crescita e riconoscimento internazionale.

### Innovazione e leadership digitale nella ripresa post-pandemica

Nel 2021, mentre il mondo si riprendeva dalla pandemia, Edulcodiet è emerso come un esempio di resilienza e adattabilità. Questa azienda non solo è sopravvissuta alla crisi sanitaria, ma ha anche approfittato di questo periodo per innovarsi ed espandersi, segnando un anno di rinascita e crescita.

Durante la pandemia, Edulcodiet si è concentrata sullo sviluppo di nuovi prodotti e formati, adattandosi alle mutevoli esigenze del mercato. Questa strategia ha permesso loro di posizionarsi come leader nel canale digitale, in particolare su Amazon, dove la loro influenza è cresciuta notevolmente nel mercato europeo.

Con il ritorno alla normalità del mondo, Edulcodiet ha riattivato i suoi piani di espansione nel settore della vendita al dettaglio, adattando le sue strategie a un contesto commerciale trasformato. Inoltre, l'azienda ha approfittato della ripresa degli eventi dal vivo per presentare le sue innovazioni alle fiere alimentari internazionali, riaffermando la propria presenza nel settore.



## DULCILIGHT

Il 2021 si è distinto come un anno in cui Edulcodiet non solo ha affrontato le sfide della pandemia, ma si è anche posizionata come leader innovativo e pioniere digitale, dimostrando che la resilienza e l'innovazione possono essere la chiave del successo nei momenti difficili.

### 2022

#### Lo chef Martin Berasategui

Il 2022 ha segnato un nuovo capitolo con l'ingresso dello Chef Martin Berasategui, premiato con 12 stelle Michelin, diventato ambasciatore e consulente gastronomico di Dulcilight. Con il suo tocco magico, il marchio non solo ha consolidato la sua presenza sul mercato, ma ha anche elevato la sana esperienza del gusto a livelli senza precedenti.

Ogni porzione di Dulcilight che si scioglie in una bevanda, che viene mescolata in un dessert o che adorna un frutto, porta con sé la storia di una famiglia che ha osato sognare un mondo dove salute e sapore si intrecciano in un dolce abbraccio. Dulcilight ha oltrepassato i confini, conquistando i palati e portando il suo messaggio di vita sana in diversi continenti.

### PRODUCTOS:

	Edulcorante de Dátil Zero Doypack 1 kg <b>PVP 13,99€</b>
	Edulcorante Moreno 50 Monodosis <b>PVP 2,58€</b>
	Endulzante Sucralosa Zero 50 Monodosis <b>PVP 2,58€</b>
	Eritritol Gold Doypack 200 g <b>PVP 6,73€</b>
	Eritritol Plus Doypack 200 g <b>PVP 6,73€</b>
	Eritritol Zero 300 g <b>PVP 5,66€</b>
	Stevia Edulcorante Doypack 200 g <b>PVP 6,73€</b>
	Xilitol 1 kg <b>PVP 14,50€</b>

	Edulcorante de Dátil Zero Doypack 200 g <b>PVP 6,73€</b>
	Edulcorante Moreno Doypack 200 g <b>PVP 6,73€</b>
	Eritritol Gold Doypack 1 kg <b>PVP 13,99€</b>
	Eritritol Plus Doypack 1 kg <b>PVP 13,99€</b>
	Eritritol Zero 1 Kg <b>PVP 9,99€</b>
	Stevia 50 Monodosis <b>PVP 2,58€</b>
	Sucralosa Zero Doypack 200 g <b>PVP 6,73€</b>
	Xilitol 1 Kg <b>PVP 14,50€</b>



## DULCILIGHT



Xylitol 300 g  
**PVP 7,86€**

