

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 är ett företag som är dedikerat till att skapa sötningsmedel med naturliga smaker, granulerad textur och lämpliga för diabetiker.

DESCRIPCIÓN

Ursprung

I hjärtat av varje stor berättelse finns ett ögonblick av förvandling, och för Dulcilight materialiserades det ögonblicket den 21 februari 2009. Den dagen stod Rosa vid vägskälet för firande och oro: det var hennes födelsedag, make Víctor hade fått diagnosen diabetes. I hopp om att skydda sin hälsa förberedde Rosa en kaka med sötningsmedel, men smaken motsvarade inte förväntningarna och lämnade ett tomrum i både hennes gom och hennes själ.

I gryningen nästa dag, med beslutsamheten att bara kärlek och nödvändighet kan inspirera, inledde Rosa och Víctor tillsammans med sina tre barn en strävan efter att skapa ett sötningsmedel som inte bara var säkert för hälsan utan också glädje gommen. Det var så Dulcilight föddes, ett varumärke som skulle bli banern för självförbättring och engagemang för en hälsosam livsstil.

Nya gränser

Familjen vågade sig utanför sina gränser och förde sina drömmar och visioner till Spanien 2011. Varje försök, varje misstag, varje liten framgång förde dem närmare sitt mål.

Dulcilight formel

Slutligen, 2017, fulländades Dulcilight-formeln. Det var inte bara en personlig seger; Det var ett löfte som hölls till miljontals människor som längtade efter att njuta av sötma utan att kompromissa med deras välbefinnande. Den globala pandemin som följde stoppade inte Dulcilight; Tvärtom, med stöd av Víctor Manuel, deras äldste son, hittade familjen nya sätt att ta hem sin revolutionerande produkt genom onlineförsäljning.

2019: Förvandlingens år

Från hantverk till automation:



DULCILIGHT

Det är ett år som kommer att spelas in i företagets historia som en vändpunkt, 2019 bevittnade hur Edulcodiet, rotat i traditionen av hantverksproduktion, inledde ett ambitiöst projekt som skulle förändra inte bara dess produktiva struktur utan också dess räckvidd inom den globala marknaden. Byggandet av dess nya automatiserade fabrik i Perafort, Tarragona, var en tydlig indikator på denna metamorfos.

Beslutet att uppföra Perafort-anläggningen uppstod som ett naturligt svar på den försäljningsökning som företaget hade upplevt. Denna ökning visade inte bara företagets kommersiella framgång, utan underströk också dess förmåga att anpassa sig till förändrad global marknadsdynamik.

Med färdigställandet av anläggningen skulle företaget kunna multiplicera sin produktionskapacitet med mer än hundra. Denna ökning skulle inte begränsas till kvantitet, utan skulle också omfatta en betydande förbättring av kvaliteten, tack vare implementeringen av automatiserade processer. Övergången från ett hantverkarsmässigt tillvägagångssätt till industrialiserad produktion var ingen lätt uppgift. Det krävde samarbete och gemensamma ansträngningar från ett mångsidigt team av yrkesverksamma, inklusive ingenjörer, mekaniker, industrimän och civilingenjörer.

Denna utveckling av produktionsmetodik markerade en milstolpe i företagets historia, och visar dess förmåga att integrera nya teknologier och marknadstrender, samtidigt som den behåller kärnan av kvalitet och engagemang som alltid har kännetecknat dess produkter.

2019 var året då företaget började sin ambitiösa internationella expansionsstrategi. Detta tillvägagångssätt syftade inte bara till att stärka sin närvaro på befintliga marknader utan också att utforska och etablera sig i nya territorier. Jakten på nya marknader var ett viktigt steg på vägen mot tillväxt och internationellt erkännande.

Innovation och digitalt ledarskap i den post-pandemiska återuppståndelsen

2021, när världen återhämtade sig från pandemin, dök Edulcodiet upp som ett exempel på motståndskraft och anpassningsförmåga. Detta företag överlevde inte bara hälsokrisen, utan utnyttjade också denna period för att förnya och expandera, vilket markerade ett år av återfödelse och tillväxt.

Under pandemin fokuserade Edulcodiet på att utveckla nya produkter och format för att anpassa sig till marknadens förändrade behov. Denna strategi gjorde det möjligt för dem att positionera sig som ledare inom den digitala kanalen, särskilt på Amazon, där deras inflytande växte avsevärt på den europeiska marknaden.

När världen återvände till det normala, återaktiverade Edulcodiet sina expansionsplaner inom detaljhandeln och anpassade sina strategier till en förändrad kommersiell miljö. Dessutom utnyttjade företaget återupptagandet av personliga evenemang för att presentera sina innovationer på internationella matmässor, vilket bekräftade sin närvaro i branschen.

2021 stod ut som ett år då Edulcodiet inte bara stod inför pandemins utmaningar, utan också



DULCILIGHT

positionerade sig som en innovativ ledare och digital pionjär, vilket visade att motståndskraft och innovation kan vara nyckeln till framgång i svåra tider.

2022

Kocken Martin Berasategui

År 2022 markerade ett nytt kapitel med kocken Martin Berasategui, belönad med 12 Michelin-stjärnor, som blev ambassadör och gastronomisk rådgivare för Dulcilight. Med sin magiska touch befäste varumärket inte bara sin närvaro på marknaden utan höjde också den hälsosamma smakupplevelsen till överträffade nivåer.

Varje portion Dulcilight som löses upp i en drink, som blandas i en efterrätt eller som pryder en frukt, bär med sig historien om en familj som vågade drömma om en värld där hälsa och smak är sammanflätade i en söt famn. Dulcilight har överskridit gränser, erövrat gommar och tagit sitt budskap om ett hälsosamt liv till flera kontinenter.

PRODUCTOS:

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

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



DULCILIGHT



Xylitol 300 g
PVP 7,86€

