

Edulcodiet SL

Calidad, Innovación y Vanguardia.



Edulco
diet

**:Dulci
Light**

Calidad, Innovación y Vanguardismo:

Desde su fundación, Edulcodiet sl ha estado a la vanguardia de la innovación en la producción de edulcorantes. La empresa ha desarrollado capacidades únicas de mezcla homogénea, granulación, esférica autodisoluble, secado e incorporación de líquidos y sólidos.

Estas capacidades han permitido a Edulcodiet sl en su moderna planta y laboratorio, producir edulcorantes de alta calidad que son apreciados por clientes de todo el mundo. A lo largo de los años, la empresa ha escalado su posicionamiento de liderazgo en la industria.

Ventajas de Edulcodiet:

Los productos de Edulcodiet sl se destacan por su calidad, y eficacia en comparación con productos similares de otras empresas. Los edulcorantes de Edulcodiet sl tienen un sabor más natural, una textura más agradable y una mayor estabilidad en diversas condiciones de almacenamiento y uso. Además, la empresa ha desarrollado soluciones innovadoras para satisfacer las necesidades específicas de diferentes segmentos de mercado, como la industria de bebidas, alimentos y productos farmacéuticos.

Nuestros clientes afirman:

“Los edulcorantes de Edulcodiet sl son los mejores que hemos utilizado”.

Su sabor y textura son inigualables, y su estabilidad nos permite ofrecer productos de alta calidad a nuestros clientes”, “Hemos trabajado con Edulcodiet sl los últimos 5 años hemos quedado satisfechos con la calidad de sus productos y su excelente servicio al cliente”, comenta María García, directora de compras de una empresa de alimentos Dietéticos en Valencia.



La aplicación de estos valores la constituyen sus novedosos productos, junto a sus vanguardistas técnicas de producción, focalizados en la nueva planta de Tarragona, sus instalaciones, laboratorios y el compromiso de sus trabajadores, evidencian un compromiso sostenible y eficiente respetuoso del medio ambiente.

Los datos y estadísticas respaldan la calidad y eficacia de los productos de Edulcodiet sl. Por ejemplo, los edulcorantes de Edulcodiet sl tienen una vida útil un 20% más larga que los productos de la competencia, y su sabor es preferido por el 85% de los consumidores en pruebas de degustación ciegas.

Premios Internacionales y Embajador de Marca:

Edulcodiet sl ha recibido numerosos premios y reconocimientos internacionales que reflejan su compromiso con la innovación y la calidad en la producción de edulcorantes. En los últimos meses, la empresa ha ganado el **premio a la innovación en el Salón Internacional de la Alimentación en París, Francia, 2022 (SIAL 2022)**, y el premio a **Empresa Fabricante de Productos Saludables en Dubái en (GULFOOD 2023)**, y otros varios más, Edulcodiet sl ha tenido el honor de contar con la asesoría e incorporación al proyecto del reconocido chef ganador de 12 estrellas Michelin en postres, Martin Berasategui. Estos logros se acompañan con más de 10,000 reseñas excepcionales y favorables obtenidas de clientes en Amazon Europa.

Estos reconocimientos alientan a Edulcodiet sl a seguir innovando y refuerzan su seguridad de ir por el camino correcto, ofrecer un producto de características organolépticas muy superiores, con sabor natural frente a cualquier competidor.

Martin Berasategui.



Mezclas Dulcilight marca de La Casa.

Stevia Zero Dulcilight 1:10

La Stevia Zero de Dulcilight representa un gran hito en la innovación en edulcorantes naturales. Ganándose el reconocimiento mundial, este producto combina lo mejor de la naturaleza con la ciencia avanzada de Edulcodiet sl. Su sabor, auténtico y sin regusto amargo, lo distingue de otros edulcorantes, ofreciendo una experiencia dulce sin igual.

Además, su perfil saludable lo convierte en la elección perfecta para aquellos que buscan alternativas sin calorías y sin Azúcar. Con la garantía de calidad de Dulcilight, la Stevia Zero es el aliado perfecto para una vida más dulce y saludable.



Dulcilight Zero 1:10

El Edulcorante Dulcilight Zero, elaborado con sucralosa, es una alternativa saludable y deliciosa al azúcar. La sucralosa es una molécula natural derivada de la caña de azúcar, que ofrece un sabor dulce sin las calorías del azúcar. Dulcilight Zero es perfecto para quienes buscan reducir su consumo de azúcar sin sacrificar el sabor.

Además, es adecuado para diabéticos y aquellos que buscan mantener un peso saludable. A diferencia del azúcar, no eleva los niveles de glucosa en sangre ni contribuye a la caries dental. Con Dulcilight Zero, puedes disfrutar de la dulzura que amas de manera más saludable.

Edulcorante Moreno Zero 1:10

El Edulcorante Moreno Zero de Dulcilight es una opción saludable y deliciosa para quienes buscan un sabor dulce sin las calorías del azúcar. Elaborado a partir de una molécula natural derivada de la caña de azúcar, este edulcorante combina lo mejor de la naturaleza con la innovación.

Su proceso de granulación y la incorporación de aroma y sabor natural a melaza le otorgan un agradable aroma y retrogusto a caramelo. Es ideal para realzar bebidas calientes como café o té, sin agregar calorías. A diferencia del azúcar moreno, no eleva los niveles de glucosa en sangre ni contribuye a la caries dental. Con el Edulcorante Moreno Zero de Dulcilight, puedes disfrutar de la dulzura que amas de manera más saludable.



Laboratorio de I + D, unidad de Mezclas, granulado Esférico autodisoluble y Secado.

Nuestro equipo de I + D cuenta con tecnologías y equipos de última generación, listos para impulsar proyectos industriales innovadores. El laboratorio a escala permite pruebas y prototipos rápidos, mientras que las unidades de producción ofrecen capacidades de producción a gran escala ¿Estás listo para llevar tus proyectos al siguiente nivel?

Queremos desarrollar tu proyecto, juntos aprovecharemos nuestras capacidades únicas. No pierdas esta oportunidad de innovar y destacar en tu industria.

Contáctanos hoy y descubre cómo podemos ayudarte a alcanzar tus metas.

