

Edulco
diet

**:Dulci
Light**

Edulcorantes Naturales

WWW.DULCILIGHT.COM

f **DulcilightOficial**
i **Dulcilight**
v **Dulcilight**



Edulcodiet SL
Vial Interior Privat 1,
nave 4, 43152 Perafort,
Tarragona, España
☎ +34 977615929
☎ +34 697338234
☎ +1 929 645 1005
✉ gestion@edulcodiet.com

Declaración de la Fundadora

Como consumidora de edulcorantes, junto a mi esposo que es diabético fundadora y directora general de la empresa, siempre había tenido problemas con el sabor de los productos dietéticos convencionales. Es por eso que, junto con mi familia, decidimos fundar Edulcodiet SL, una empresa dedicada a ofrecer productos saludables para todo tipo de público, sin azúcar pero con el mismo sabor. Inicialmente, adquirimos un método artesanal de fabricación que nos permitió ver el éxito y la gran aceptación que tenía nuestro producto en la gente, como fundadora y directora general de la empresa hoy me siento muy orgullosa del camino recorrido y la gran aceptación de nuestros clientes.

Después de comprobar el éxito inicial, hace ya 5 años, iniciamos el proceso de aumentar nuestra producción. Durante este periodo, tuvimos la oportunidad de viajar por todo el mundo, aprendiendo de los mercados locales de edulcorantes y procesos de producción. Tras años de emociones, viajes, frustraciones y recuerdos gratos, finalmente logramos completar nuestro proceso en una nueva planta totalmente automatizada, con capacidad para abastecer cualquier mercado y garantizar la máxima calidad para nuestros clientes. En nuestra experiencia, la mejor forma de presentar nuestros productos es probándolos.

Como empresa, tenemos muy claro de dónde venimos y sabemos que los valores familiares que nos han permitido crecer serán los mismos que nos garanticen seguir adelante por este camino. Nuestro objetivo es llevar DulciLight a todos los rincones del planeta y demostrar que es posible ser feliz y cuidar de la salud al mismo tiempo.



Lic. Rosa Mora
Directora

Valores Empresariales

En nuestra empresa, valoramos profundamente nuestras raíces y los principios que nos impulsaron a fundarla. Estos valores fundamentales se transmiten a todos los niveles de la organización, desde nuestros proveedores hasta nuestros clientes, incluyendo a nuestros operarios. Nos regimos por un conjunto de valores que guían nuestras decisiones y acciones diarias, entre los cuales destacan:



Procesos e instalaciones

En nuestras modernas instalaciones, hemos conseguido combinar la innovación en tecnologías alimentarias con el respeto a la naturaleza y la salud de nuestros productos. Nos hemos esforzado en dotar todas nuestras instalaciones con la última tecnología y en certificarlas con los más altos estándares de calidad alimentaria.



Fabricación

En nuestras modernas y automatizadas salas blancas de fabricación, radica el secreto de nuestro éxito empresarial. Después de un arduo proceso de investigación y desarrollo, hemos logrado perfeccionar un método de fabricación vanguardista que nos llevó 5 años completar. Gracias a esto, nos enorgullece afirmar que somos los únicos en el mundo con esta capacidad particular de producción y granulación para cualquier material.

Gracias a este patentado e innovador método de fabricación, podemos ofrecer a nuestros clientes la más alta calidad de productos artesanales, sin comprometer el origen natural de los mismos, siempre asegurando los más altos estándares de inocuidad y calidad.

Gracias a nuestro incansable esfuerzo y perseverancia, hemos conseguido aumentar nuestra capacidad productiva en más de 20 veces. Este logro nos ha permitido estar preparados para expandir nuestro alcance comercial a través de nuestra reputación por ofrecer la máxima calidad y solvencia como proveedores.



Víctor Riesco
Departamento de Ventas

VENTAS

+34 697 338 234 / +1 929 645 1005
vjriesco@edulcodiet.com

Granulado Esférico, por deshidratación 100% Homogéneo y Ecológico

La homogeneidad es fundamental en la industria alimentaria, farmacéutica y química para garantizar la calidad y eficacia de las mezclas. Los granuladores autodisolubles son efectivos para obtener mezclas homogéneas mediante la deshidratación de los ingredientes en forma de polvo o gránulos. En el caso del endulzante Dulcilight, se utiliza un proceso innovador de deshidratación por calor natural y 100% ecológico para obtener un granulado esférico que se disuelve fácilmente en agua y se puede incorporar a diferentes alimentos y bebidas. Este proceso es respetuoso con el medio ambiente y permite reducir el consumo de azúcar de forma segura y natural.

Además, este proceso de deshidratación por calor natural es 100% ecológico, lo que significa que es respetuoso con el medio ambiente y no genera residuos tóxicos. Esto es especialmente importante en la industria alimentaria y nutricional, ya que los consumidores buscan cada vez más opciones saludables y sostenibles.



Fases de Proceso

Fabricación →



Dosificación de Stick →



Estuchado →



Almacenaje →



Expansión y Mercados

Desde el inicio, hemos concebido nuestro modelo de negocio, sobre la base de establecer alianzas comerciales locales en cada país o mercado, potenciando así el reconocimiento de nuestra marca y empresa. Nos apoyamos en la alta calidad y excelentes características organolépticas de nuestros productos para lograrlo.

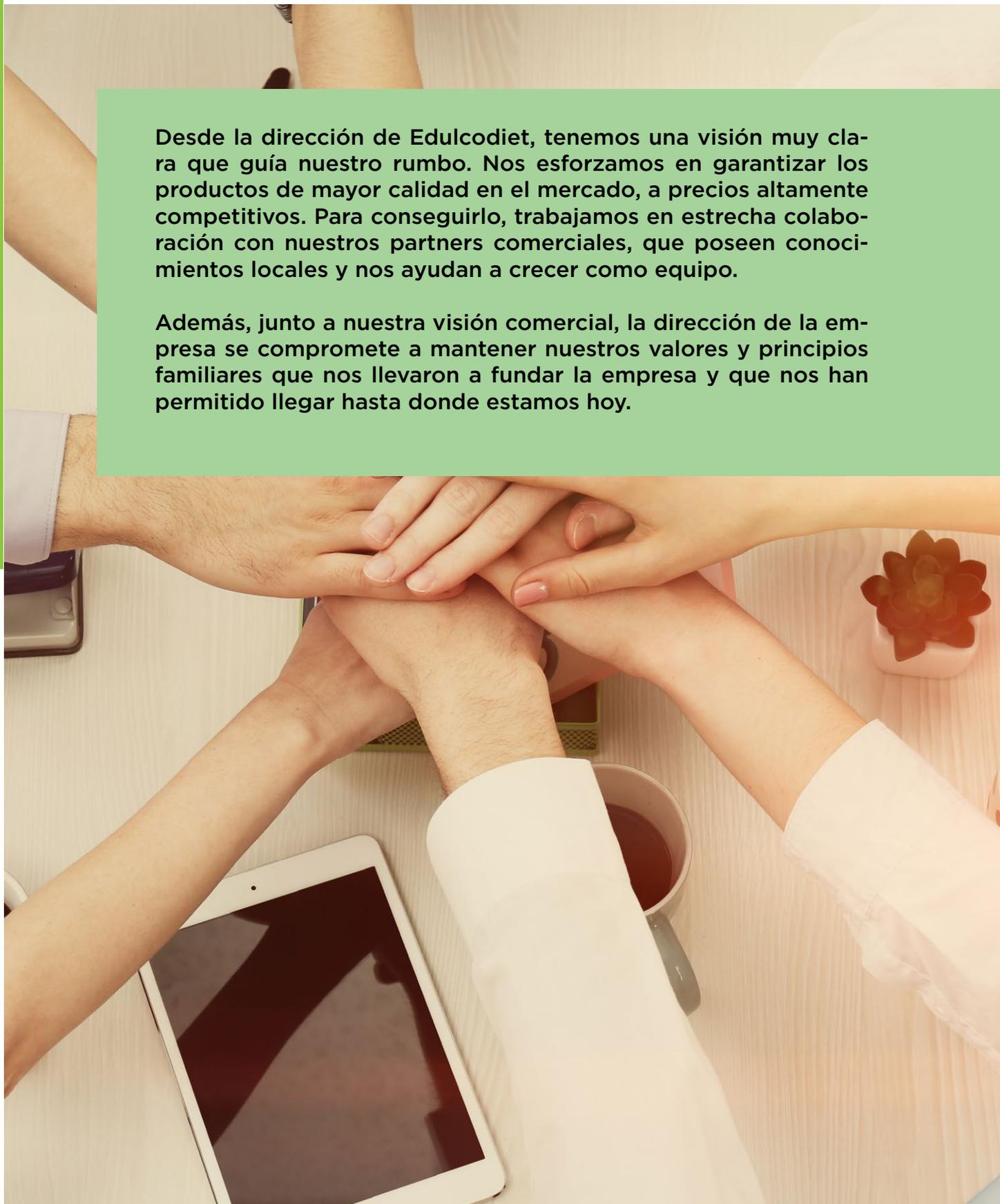
En la actualidad, estamos llevando a cabo un ambicioso plan de expansión e internacionalización que tiene como objetivo llegar a la mayor cantidad de mercados posibles en un corto periodo de tiempo, con una estrategia de penetración de nichos de mercado muy cuidada.



Visión de Edulcodiet

Desde la dirección de Edulcodiet, tenemos una visión muy clara que guía nuestro rumbo. Nos esforzamos en garantizar los productos de mayor calidad en el mercado, a precios altamente competitivos. Para conseguirlo, trabajamos en estrecha colaboración con nuestros partners comerciales, que poseen conocimientos locales y nos ayudan a crecer como equipo.

Además, junto a nuestra visión comercial, la dirección de la empresa se compromete a mantener nuestros valores y principios familiares que nos llevaron a fundar la empresa y que nos han permitido llegar hasta donde estamos hoy.



Innovación y Vanguardia

Como resultado de nuestra constante búsqueda de la mejora, hemos creado DulciLight Moreno, el primer edulcorante moreno sin calorías en el mundo. Este producto es considerado la joya de la corona y el mejor edulcorante por su sabor idéntico al azúcar de caña, textura granulada, origen natural, fácil disolución gracias a su deshidratación natural y una lista interminable de factores que se experimentan inmediatamente al probarlo.

Este factor ha sido determinante para la empresa, por lo que hemos decidido apostar rotundamente por DulciLight Moreno como nuestro producto insigne.

Edulco
diet

**:Dulci
Light**



ZER



Nuestro Embajador

Martin Berasategui.

Martin Berasategui es uno de los chefs más reconocidos y aclamados de la gastronomía internacional. Ha sido un gran defensor de una alimentación saludable y equilibrada, y su pasión por la cocina saludable lo ha llevado a convertirse en un embajador de la marca Dulcilight y la empresa Edulcodiet SL

Desde sus inicios, ha denotado una gran pasión por la cocina, que se ha caracterizado por la creatividad, innovación y técnica impecable, con un enfoque en ingredientes frescos y de alta calidad que ha llamado KM 0. Sus platos son verdaderas obras de arte, tanto en términos de sabor como de presentación, Berasategui ha colaborado con Dulcilight en la creación de recetas innovadoras y saludables, utilizando los productos de la marca para reducir el contenido de azúcar y calorías en sus platos.

La trayectoria de Martin Berasategui es impresionante, desde sus humildes comienzos hasta su posición actual como uno de los chefs más exitosos y reconocidos del mundo. Con 12 estrellas Michelin y soles Repsol en su haber y una pasión inquebrantable por la cocina, Berasategui continúa inspirando a chefs y amantes de la comida en todo el mundo.

En resumen, la colaboración de Martin Berasategui con Dulcilight y Edulcodiet SL ha sido un impulso importante para la marca y la empresa, ayudándoles a difundir y reforzar su mensaje de una alimentación saludable y equilibrada a un público más amplio, demostrando así que es posible disfrutar de una alimentación sabrosa y saludable al mismo tiempo.

Es un honor para nosotros contar con su asesoría y experiencia