

16
diciembre
2013

DÀLIT NATURA Frutos secos "bio" y secados al sol



Últimas noticias Noticias más vistas Comentarios recientes

Aquí tienes las últimas noticias provenientes de nuestra asociación.

- MADERA Las manos de Edwin
08/01/2014 - 12:49
- ESDERAIZ Consuma Naturalidad
08/01/2014 - 12:40
- NOVEDADES Champús "bio" de NaturVital
07/01/2014 - 11:19
- BIOERBERA Frutas y verduras con imagen...
07/01/2014 - 10:44
- EL CURSO Qi Gong en Sàlma
07/01/2014 - 10:34
- BIO ECO ACTUAL "Hacia falta sumar sinergias"
07/01/2014 - 10:25

Ver todas las noticias

Menú

- Establecimientos Recomendados
- Info BioCultura
- Tablón de Anuncios
- Estadísticas e Informes
- Huerto Ecológico
- Publicaciones
- Garantías de los productos

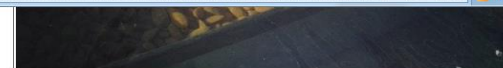
Socios

- Ventajas de ser Socio
- Inscripción
- Ofertas para Socios

Info VidaSana

Mantente informado de las últimas noticias

e-mail: *



Frutos Secos Bio Slow Tostado al Sol Dàlit Natura es una empresa dirigida por Ramon Gené. Comercializa frutos secos ecológicos. Antes de comercializarlos, los expone a la luz solar, en unas cajas de exposición ideadas por la empresa, para que los frutos tengan un sabor especial y conserven mejor todas sus propiedades nutricionales.

Frutos Secos Bio Slow Tostado Al Sol es una empresa dedicada, en primer lugar, a potenciar un producto del país, sin procesar y crudo, solamente con un tostado al sol, de esta manera conseguimos que su conservación sea más larga, manteniendo todos las proteínas y nutrientes activos, no es un secado ni deshidratado, pues es solamente exposición solar en unas bandejas cubiertas con cristal, ideadas y creadas para este proyecto, sin ningún tipo de aire, durante unas 3 h - 6 h dependiendo de la época, sin llegar nunca a exceder de los 50°. Se consigue que el fruto seco tenga un sabor y textura diferente. Es un producto más natural, saludable y sostenible. El fruto seco es un producto que tiene que ir a alza, por su riqueza, por las propiedades que son conocidas y la tendencia al alza del mundo vegetariano o vegano, y por tanto es muy apreciado en el mercado natural ecológico. La respuesta del público en poco tiempo ha sido más que aceptable en el mercado de Catalunya. Los frutos secos de la firma se están empezando a comercializar con pequeños distribuidores. Ahora mismo, se están sentando las bases para empezar a llegar al resto del estado español.



¿Cómo resumirías vuestro proyecto para alguien que no conoce nada de este mundo?

-Soy un emprendedor que he pasado del paro a crear Dàlit Natura, empresa de alimentación que quiere potenciar los frutos secos más naturales, saludables y sostenibles. Con creatividad y tradición quiere aportar valores añadidos en el sector de la alimentación consciente.

¿Por qué os habéis lanzado con esta iniciativa?

-Seguramente, el residir en una zona rural con tradición agroalimentaria ha tenido mucho que ver con las características de la idea. Pero hoy las zonas rurales tampoco son lo que eran. Muchos recursos se están destruyendo. Zonas de olivos y almendros se pierden, por el cereal, y se pasa a depender de un solo recurso. A parte del impacto medioambiental que supone en el

- Huerto Ecológico
- Publicaciones
- Garantías de los productos biológicos
- BioCultura y Guía de Actividades
- The Ecologist
- Formación
- Discos
- MamaTerra
- Contacto

últimas noticias

e-mail: *

Suscribirse

Borrar suscripción

ENVIAR

Números anteriores



¿El sector "bio" resiste mejor la crisis y es más dinámico?
-Es un mercado que está en alza, porque el consumidor es consciente de la importancia de la alimentación, y de su repercusión en el medio ambiente, aunque tengo que añadir que la consciencia no tiene límites, por eso yo soy un reconvertido al mundo vegano por su respeto al mundo animal y a la tierra.

¿Qué valores añadidos tienen vuestros productos?

-Fue un descubrimiento experimentando con un deshidratador solar que utilizo para mis verduras lo que me llevó a trabajar los frutos secos de otra manera. Y descubrí que la dependencia del sol tiene una productividad muy alta; con mi pequeña aportación a la sostenibilidad, además de con el resultado de respetar todas las propiedades de los frutos secos y alargando su vida, apporto valores añadidos que la gente ya empieza a conocer. Todo esto con el romanticismo añadido del sol, claro.

¿Por qué crees que va a funcionar?

-Por ser el primero en el mercado que comercializa frutos secos con baños de sol y, además, porque las bandejas que he ideado alcanzan la temperatura ideal y esto aporta un valor añadido en lo medioambiental, en lo social y en lo organoléptico para los frutos secos.



¿Dónde distribuis?

-Tengo cubierto casi todo el mercado catalán. Ahora estamos a punto de llegar al Levante y zona centro, y estamos ya en contacto con todo el territorio español.

¿Cómo ves el futuro a corto plazo?

-Pues la verdad que muy activo, ya que, con poco tiempo y a través de ferias locales, he comprobado que el producto tiene aceptación, y esto ahora conduce a la correcta distribución.

Dàlit Natura
c/La Bassa, 7
Tel / Fax 973 554 044 - Mòvil 685 033 733
25212 Tarroja de Segarra (Lleida)
<http://www.dalitnatura.com/>