

# SWEET ALMOND



FACTORY





Dafisa nasce nel 2000 come produttore di semi. L'azienda ha prosperato grazie al sostegno dei suoi azionisti. Questo ha permesso l'incorporazione di nuove linee di attività: sgranatura del cotone (2003), produzione di olio di oliva (2008), lavorazione delle mandorle (2017).

Attualmente Dafisa dispone di una solida piattaforma industriale e logistica e di un team umano qualificato, che fanno di Dafisa un partner ideale in tutti gli aspetti della produzione agricola.

Anni fa, la superficie di aree destinate alla coltivazione di mandorle aumentò esponenzialmente nella Valle del Guadalquivir. Da un tradizionale sistema di coltivazione a secco localizzato in aree marginali, si è passati ad una moderna coltivazione in zone fertili con i più avanzati sistemi di irrigazione che consentono un significativo aumento della produzione.

Nel 2017 DAFISA ha deciso di intraprendere un progetto di installazione di un impianto di sgusciatura di mandorle, per soddisfare le esigenze generate dalle piantagioni di mandorle situate nel più vicino ambiente naturale. Sono stati acquistati i macchinari per la lavorazione delle mandorle tecnologicamente più avanzati.



# IL NOSTRO PRODOTTO



## MANDORLA NATURALE CON PELLE

Le mandorle naturali con la pelle sono un'ottima fonte di fibre.

Le nostre deliziose mandorle sono della più alta qualità, uniche nel mercato e caratterizzate da:

- Lotti monovarietali.
- Lotti omogenei.
- Tracciabilità fino all'albero.
- Assenza di mandorle amare garantita.
- Confezionate sottovuoto in un ambiente controllato.

DAFISA S.A.

# MANDORLE

## LINEA DI PRODUZIONE

Le piantagioni realizzate negli ultimi anni nella Valle del Guadalquivir, si caratterizzano per una superficie ampia e monovarietale. Siamo in grado di realizzare la tracciabilità sin dall'albero. Quest'ultimo aspetto, associato ad un rigoroso controllo durante il processo, ci ha permesso di ottenere la certificazione IFS. Possiamo offrire lotti omogenei e monovarietali, con un calibro ben identificato. Il nostro prodotto é ciò che il mercato sta richiedendo.

## LE NOSTRE VARIETÀ



### LAURANNE

Chicco dolce e il più coltivato nella Valle del Guadalquivir.



### GUARA

Una delle varietà più conosciute.



### SOLETA

Chicco stretto e allungato.



### BELONA

Chicco arrotondato e di grosso calibro.

\*Altre varietà di mandorle sono disponibili.



# USI E BENEFICI



La mandorla è una delle noci più nutrienti e versatili al mondo. Sono molteplici gli usi e benefici della mandorla:



## SALUTE

Il rigoroso studio scientifico PREDIMED evidenzia che la Dieta Mediterranea a base di olio extravergine di oliva e noci riduce il rischio di soffrire di malattie cardiovascolari.



## CUCINA

Nella gastronomia andalusa, le persone usano le mandorle in diversi modi: zuppe fredde, come la zuppa di aglio bianco, o nei dolci, come il torrone e il marzapane. Queste ricette fanno parte del patrimonio culturale di Al-Andalus (X secolo).



## BELLEZZA

L'olio di mandorle aiuta a prevenire l'invecchiamento delle cellule della pelle grazie alle sue vitamine B ed E e ai suoi minerali. In cosmetica è ampiamente utilizzato per curare le smagliature durante la gravidanza.

DAFISA S.A.

# PROCESSO PRODUTTIVO



**FIORITURA**



**RACCOLTA**



**SGUSCIATURA**



**SEPARAZIONE  
DEL CHICCO**



**CALIBRATURA**



**CONFEZIONAMENTO**

DAFISA S.A.

# IMBALLAGGIO



## SCATOLA DI CARTONE

- 5 kg
- 10 kg
- 12,5 kg
- 25 kg
- 500 kg/Pallet
- 630 kg/Pallet
- 675 kg/Pallet
- 750 kg/Pallet



## CONFEZIONE IN RAFFIA

- 25 kg
- 800 kg/Pallet



## CONFEZIONI GRANDI

- 500 kg
- 600 kg
- 700 kg
- 750 kg
- 1000 kg
- 500 kg/Pallet
- 600 kg/Pallet
- 700 kg/Pallet
- 750 kg/Pallet
- 1000 kg/Pallet



**CONFEZIONI GRANDI** impacchettate  
sottovuoto in un'atmosfera controllata

- 1000 kg
- 1000 kg/Pallet



DAFISA S.A.

# CERTIFICAZIONI



Descalmendra  
ASOCIACIÓN NACIONAL  
DE DESCASCARADORES DE ALMENDRA

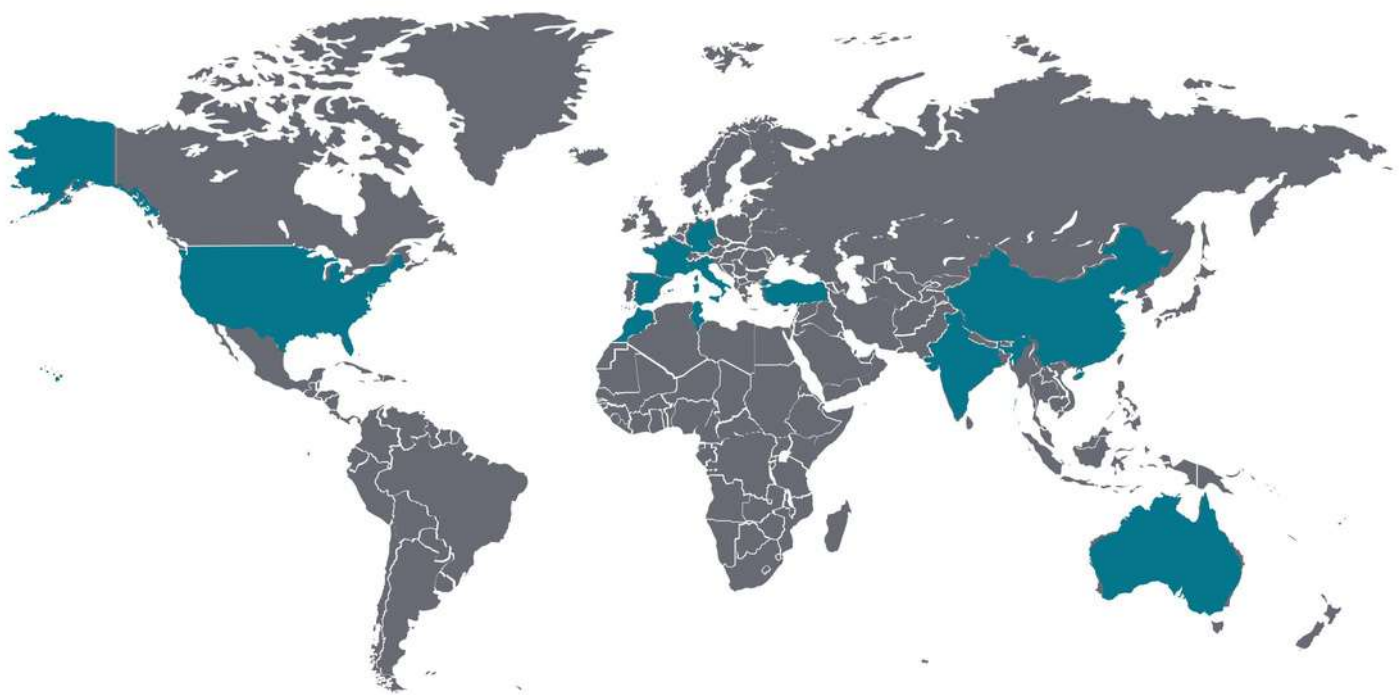




# SWEET ALMOND



FACTORY



## CONTATTI



Dafisa  
C/ Felicito, s/n 14100  
LA CARLOTA (Córdoba)  
Spagna  
+34 957 302 066  
[sales@sweetalmond.es](mailto:sales@sweetalmond.es)