

SWEET ALMOND



FACTORY





Dafisa démarre son activité dans l'année 2000 en tant que producteur de semences. La société a prospéré grâce au soutien de ses actionnaires, ce qui a permis l'incorporation de nouvelles lignes d'activité: égrenage du coton (2003), extraction d'huile d'olive (2008), transformation des amandes (2017).

Aujourd'hui, Dafisa dispose d'une solide plateforme industrielle et logistique, d'un personnel qualifié, ce qui fait de Dafisa un partenaire idéal.

Depuis un certain nombre d'années, la culture de l'amandier a augmenté dans la vallée du Guadalquivir, passant d'un système traditionnel de sécheresse situé dans des territoires marginaux, à une culture moderne dans des zones fertiles et avec les systèmes d'irrigation les plus avancés. Tout cela a permis d'augmenter de manière considérable la production.

Pour toutes ces raisons, Dafisa a décidé d'entreprendre le projet d'installation d'une usine qui gère le processus de transformation des amandes afin de faire face à la croissante demande générée par toutes ces nouvelles plantations.



DAFISA S.A.

NOTRE PRODUIT



AMANDE NATURELLE AVEC PEAU

Les amandes naturelles, décortiquées et conservant leur peau, sont une grande source de fibre.

Nos délicieuses amandes sont de très haute qualité, uniques dans le marché et on le distingue par/pour:

- Être commercialisé en lots monovariétales.
- Lots homogènes.
- Traçabilité à partir de l'arbre.
- Garantie d'absence d'amande amère.
- Emballé sous vide en atmosphère contrôlée.

DAFISA S.A.

AMANDES



LIGNE DE PRODUCTION

Les nouvelles plantations établis dans les dernières années dans la vallée du Guadalquivir, sont d'une très grande surface et toutes monovariétales, ce qui nous permet réaliser une traçabilité dès l'origine. Ce dernier aspect s'ajoute à un rigoureux contrôle du processus ce qui nous a valu l'obtention de la certification IFS. De cette façon, nous offrons des lots monovariétales, homogènes, avec le calibre demandé par le client en plus d'être le produit que le marché demande.

NOS VARIETÉS



LAURANNE

Grain doux et le plus cultivé dans la vallée du Guadalquivir.



GUARA

Une des variétés les plus plantés dans les dernières années.



SOLETA

Grain étroit et allongé.



BELONA

Grain arrondi et de grand calibre.

*D'autres variétés d'amandes sont également disponibles.



USAGES ET VERTUS



L'amande est l'un des fruits secs les plus nutritif et versatile du monde. On lui reconnaît nombreux usages et vertus:



SANTÉ

L'étude PREMIDED d'haute rigueur scientifique remarque la façon dont le régime méditerranéen à base d'huile d'olive vierge extra et des fruits secs permet réduire le risque de souffrir maladies cardiovasculaires.



CUISINE

Dans la gastronomie andalouse, on utilise l'amande pour des soupes froides comme l'ail blanc, ou en confiserie pour le nougat et le massepain. Ces recettes font partie de l'héritage de Al-Andalus (Xème siècle).



BEAUTÉ

L'huile d'amande aide à la prévention du vieillissement cellulaire de la peau grâce à ses vitamines E, B et à ses minéraux. En cosmétique, il est utilisé afin de traiter les vergetures de grossesse.



PROCESSUS DE PRODUCTION



FLORAISON



RÉCOLTE



DÉCORTICAGE



CASSAGE



CALIBRAGE



EMBALLAGE

DAFISA S.A.

FORMATS DE DISTRIBUTION



CARTONS

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



SACS

- 25 kg
- 800 kg/Palette



BIG BAGS

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



BIG BAGS envasé sous vide en atmosphère contrôlée.

- 1000 kg
- 1000 kg/Palette



DAFISA S.A.

CERTIFICATS



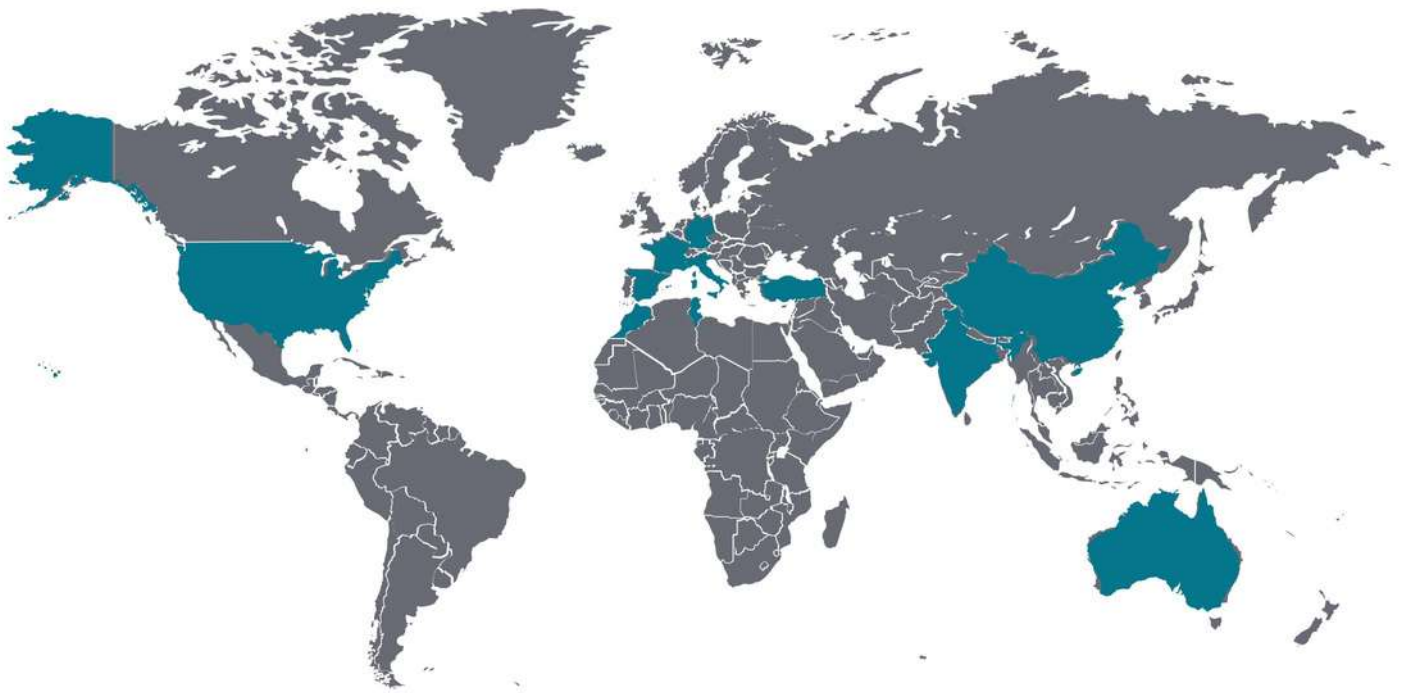
Descalmendra
ASOCIACIÓN NACIONAL
DE DESCASCARADORES DE ALMENDRA



SWEET ALMOND



FACTORY



CONTACT



Dafisa
C/ Felicito, s/n 14100
LA CARLOTA (Córdoba)
Espagne
+34 957 302 066
sales@sweetalmond.es