



# **DONDE LA INNOVACIÓN EN CONFITERÍA COBRA VIDA**

Desarrollo de productos, formación y consultoría  
técnica de D&F Sweets





**D&F SWEETS**

**EL LABORATORIO DE INNOVACIÓN**

# **EXPERIENCIA ÚNICA A NIVEL MUNDIAL EN CONFITERÍA Y CHOCOLATE**

**Trabajamos con clientes de todo el mundo para desarrollar nuevos productos, optimizar la producción y convertir ideas creativas en productos de confitería exitosos. Con un equipo apasionado, años de experiencia práctica y conocimiento técnico, y una amplia gama de maquinaria y equipamiento de laboratorio, ofrecemos apoyo práctico, formación y consultoría, siempre centrados en sus objetivos y en resultados duraderos.**

**SU SOCIO EN TODOS  
LOS SEGMENTOS  
DE CONFITERÍA**



## GOMAS Y JALEAS

- De origen vegetal
- Proceso Mogul y sin almidón
- Nutracéuticos
- Gomas enriquecidas
- Gomas con rellenos



## CHICLE

- Sin plástico
- De origen vegetal
- Chicles sin azúcar
- Chicles globo
- Tabletas con recubrimientos especiales



## CHOCOLATE

- Chocolate
- Coberturas compound
- Pralinés
- Cremas para untar y rellenos



## CONFITERÍA DE AZÚCAR

- Caramelos duros
- Toffees
- Caramelos masticables
- Malvaviscos



## PRODUCTOS GRAGEADOS

- Productos con recubrimiento duro y blando
- Recubrimiento de chocolate
- Recubrimiento sin azúcar
- Recubrimientos innovadores y funcionales



## BARRITAS

- Barritas de chocolate
- Barritas de proteínas
- Barritas de fruta
- Barritas de cereales

**NUESTROS SERVICIOS PARA  
IMPULSAR SU ÉXITO EN  
LA INNOVACIÓN EN CONFITERÍA**

# 01

**DESARROLLO  
DE PRODUCTOS  
Y PRUEBAS**



# 02

**PRODUCCIÓN  
DE MUESTRAS**



# 03

**SEMINARIOS Y  
WEBINARIOS**



# 04

**TRANSFERENCIA  
DE CONOCIMIENTOS Y  
CONSULTORÍA  
TÉCNICA**



A man in a white lab coat and hairnet is working on a machine in a laboratory setting. He is looking at a screen and adjusting something on the machine. The background shows industrial equipment and a clean environment.

01

DESARROLLO DE PRODUCTOS  
Y PRUEBAS

# DE IDEAS INNOVADORAS A PRODUCTOS LISTOS PARA EL MERCADO

En D&F Sweets le acompañamos desde el concepto inicial hasta el producto de confitería terminado, ofreciéndole apoyo a medida en cada fase del desarrollo. Nuestro equipo experimentado colabora estrechamente con sus especialistas internos para optimizar recetas y superar retos de producción con una amplia experiencia técnica.

**Colaboración con expertos:** Cooperación directa con su equipo de desarrollo para lograr procesos eficientes y una transferencia eficaz de conocimientos.

**Conocimiento especializado:** Décadas de experiencia en confitería, desde gomas y jaleas hasta chocolates, malvaviscos, caramelos y chicles.

**Escalado eficiente:** Escalado eficiente: Transferencia fluida desde ensayos de desarrollo a pequeña escala hasta la producción industrial, incluidas recomendaciones sobre equipos y materias primas.

**Excelencia analítica:** Ensayos detallados de vida útil, textura y comportamiento de los ingredientes para garantizar una calidad óptima y el éxito en el mercado.

# CREADOS PARA IMPACTAR. LOTES PEQUEÑOS. GRAN IMPACTO.

Convierta sus ideas de confitería en realidades tangibles. Nuestros técnicos experimentados utilizan equipos avanzados para producir prototipos individuales de alta calidad, adaptados con precisión a sus especificaciones. Ideales para ferias, marketing o pruebas con consumidores: nuestras muestras demuestran de forma convincente el potencial de su producto.

**Prototipos a medida:** Muestras de alta precisión con forma, color y calidad ideales, perfectas para presentaciones y acciones de marketing.

**Preparación para el mercado:** Desde pruebas con consumidores hasta análisis de vida útil, preparamos sus productos de forma integral para una entrada exitosa en el mercado.

**Pruebas de aplicación:** Optimización de recetas y procesos existentes para garantizar resultados superiores.



# INSPIRAR Y EVOLUCIONAR SEMINARIOS, WEBINARIOS Y FORMACIONES A MEDIDA

Profundice en sus conocimientos de confitería con nuestros seminarios, webinars y formaciones a medida, prácticos e inspiradores. Benefíciense de la amplia experiencia de nuestros técnicos y obtenga información valiosa sobre las tendencias actuales del sector.

**Aprendizaje flexible:** Formatos online y presenciales, adaptados a su agenda y a sus intereses específicos.

**Experiencia interactiva:** Reciba paquetes de degustación (para eventos online), documentación completa y un certificado al finalizar.

**Soluciones a medida:** Talleres personalizados, seminarios de tendencias, simposios y ponentes expertos disponibles bajo petición.

**Instalaciones modernas:** Laboratorios totalmente equipados para formación práctica y demostraciones.

VER NUESTROS CURSOS ACTUALES



# DEL CONOCIMIENTO AL IMPACTO IMPULSAMOS SU CRECIMIENTO CON ASESORAMIENTO EXPERTO

Desde 1986, D&F Sweets ofrece apoyo práctico y especializado a empresas de confitería de todo el mundo. Nuestros consultores experimentados aportan soluciones claras, adaptadas con precisión a sus necesidades.

**Optimización de procesos:** Mayor eficiencia mediante flujos de trabajo simplificados y optimizados.

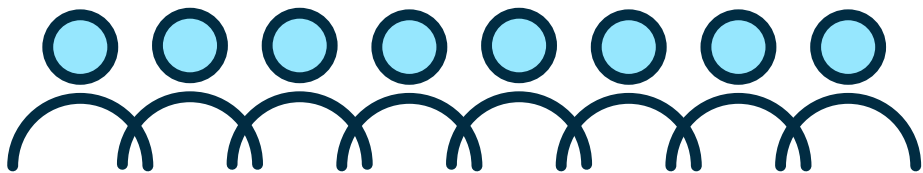
**Selección de maquinaria:** Asesoramiento experto para elegir e integrar nuevos equipos de forma eficiente.

**Calidad y eficiencia de costes:** Análisis detallados y mejoras prácticas para aumentar la calidad del producto y reducir costes.

**Asistencia técnica in situ:** Formación práctica, instrucciones y consultoría personalizada directamente en sus instalaciones.

**CIFRAS QUE  
HABLAN POR SÍ SOLAS**

Un equipo internacional y abierto, formado por especialistas experimentados que cubren todos los ámbitos de la tecnología de confitería, respaldado por 40 años de experiencia en desarrollo, formación y consultoría técnica.

**8**  **EMPLEADOS**

incluidos técnicos y personal administrativo

**MÁS DE  
125 MÁQUINAS**  


Su equipamiento para la excelencia en confitería

 **30  
AÑOS DE  
FIDELIDAD**

Nuestro empleado con mayor antigüedad lleva más de 30 años con nosotros.

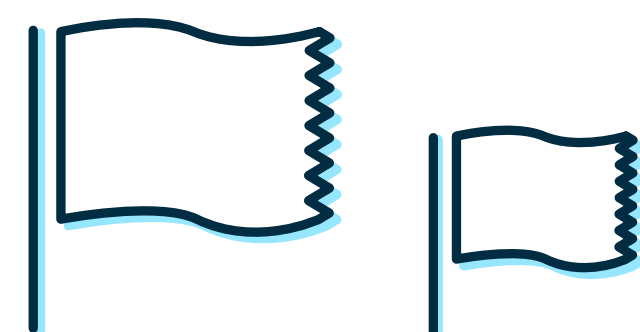
 Más de  
**850 KG**  
**DE DULCES\***

\*producidos como muestras el año pasado



**153 EMPRESAS**  
**44 PAÍSES**

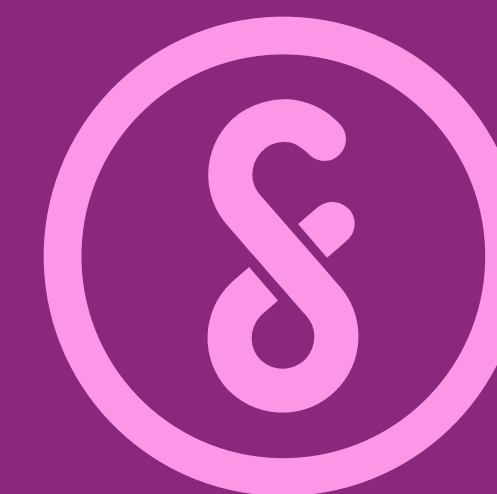
Atendemos a clientes en varios continentes

**5**  **NACIONALIDADES**

Especialistas internacionales y multilingües en tecnología de confitería

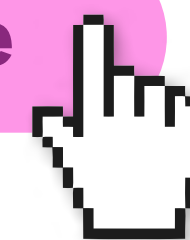
# ¿POR QUÉ ELEGIR D&F SWEETS?

Combinamos un equipo apasionado y altamente cualificado con un profundo conocimiento técnico y un enfoque práctico, garantizando una colaboración discreta y orientada a resultados en la que su éxito ocupa siempre el centro.



# GRACIAS

df-sweets.de



**D&F Sweets GmbH**

Hirzenrott 6

52076 Aachen

Alemania

+49 (2408) 59 808 60

info@df-sweets.de

df-sweets.de