



holaBIO! Nosotros Productos Prensa Contacto!

100% ecológico
Sabor, Salud, Sostenibilidad, Certificación

100% ultracongelado
Continuidad, Uniformidad, Comodidad

100% listo para su empleo
IV y V Gama, Grandes formatos, Capacidad de suministro, Servicio adaptado

100% holaBIO!
Eficiencia, Flexibilidad, Innovación

(+34) 930 086 929 | c/ d'Àvila 48, 3-B - 08005 BARCELONA | hola@holabio.com

holaBIO! lanza una nueva web para agilizar la interacción con todos sus clientes

18-06-2014

La firma holaBIO!, primer distribuidor en España especializado en alimentos ecológicos ultracongelados, ha lanzado nueva web (www.holabio.com), buscando una interacción sencilla, clara y ágil con el cliente.

Según palabras de **Gustavo Barroeta**, gerente de la firma, “con la nueva página web queremos agilizar la interacción con nuestros clientes. En los últimos meses, hemos tenido multitud de contactos con clientes que buscan un suministro continuo y uniforme de alimentos ecológicos. La mayor parte de ellos muestra necesidades específicas derivadas de su segmento, de sus clientes o incluso de sus contratos públicos. Intentamos adaptarnos a estas necesidades con producto, servicio, asesoramiento, volumen o cortes específicos. Con esta nueva web, queremos agilizar tanto la consulta por parte del cliente como la respuesta de holaBIO! Nos comprometemos a responder las consultas realizadas a través de la web en un plazo máximo de 24h”.

Hace menos de un año holaBIO! irrumpió con fuerza en el sector de la alimentación ecológica en España. La empresa nació como respuesta a la demanda creciente de productos ecológicos por parte de grandes empresas que necesitan continuidad y uniformidad en el suministro de proveedores, además de un precio asequible.

Desde entonces, la firma ha introducido una extensa gama de alimentos ecológicos ultracongelados en el mercado español, adaptada especialmente al canal de colectividades (aunque también está presente en la restauración comercial, industria y supermercados). holaBIO! dispone en este momento de aproximadamente 350 referencias y cubre todas las categorías: verduras, hierbas, frutas, carnes, pescados, helados y platos de quinta gama (con base en pasta o patata).

Al tratarse de un producto ultracongelado, se recoge el alimento en el punto óptimo de maduración y se ultracongela inmediatamente después; con ello se mantiene intacto en el tiempo el aporte nutricional y las mejores propiedades organolépticas. La firma ofrece además, flexibilidad para adaptarse a las necesidades concretas de cada cliente, más allá del catálogo existente (cortes específicos, nuevos productos...).

