



El impulsor del portal dispone de oficinas en la lonja de A Coruña donde comercializa pescado fresco y marisco

El portal gallego de la dieta atlántica que llega a toda España

● Dietatlantica.com es un portal de venta «on-line» de productos gourmet impulsado por José María Artiaga

● Luisa López

Los consumidores de cualquier punto de la península pueden disfrutar de los sabores gallegos en menos de 24 horas. Dietatlantica.com es un portal de venta on-line de productos gourmet impulsado por el empresario José María Artiaga. «La dieta atlántica es la referencia que tenemos en nuestra tienda a la hora de seleccionar nuestros productos. Pescados, verduras y lácteos son nuestra prioridad. Es una dieta saludable y una forma de entender la gastronomía que tenemos los países del arco atlántico y casi toda la zona norte de España», apunta.

La idea de crear una tienda de alimentación, explica Artiaga, surge de la experiencia en la comercialización de pescado fresco y marisco desde la lonja de A Coruña en donde tienen las oficinas. «Lo difícil es conseguir un buen producto a un precio com-

petitivo. La segunda dificultad es servirlo al cliente de forma rápida y en óptimas condiciones. Esto lo hicimos extensivo a la comercialización de las hortalizas de las comarcas de Mondoñedo y Arteixo, y a la carne de razas autóctonas y rubia gallega del sur de Lugo», explica. La rapidez en el envío de los productos es uno de los valores en alza de Dietatlántica. «Todo esto lo colocamos en menos de 24 horas en transporte refrigerado en cualquier punto de la península, los jueves, viernes y sábado por las mañanas».

El resto de productos que trabajan son mermeladas de la zona del Bierzo y Mondoñedo, embutidos asturianos y de la provincia de Lugo, vinos gallegos, licores y aguardientes de Allariz, tartas de Mondoñedo y de Santiago, y la Bica de Trives. «También tenemos un London Dry exquisito fabricado en A Coruña que se llama Vanagandr y otro Gin que se acaba de lanzar con

el nombre de 25 de Xullo. Y, por supuesto, no pueden faltar un abanico de quesos gallegos: desde una pieza elaborada con leche cruda de vaca, pasando por otra de leche de cabra con marrón glacé o un estilo parmesano elaborado en Vilalba, en donde el Consejo Regulador de San Simón ha colaborado mucho», añade José María Artiaga.

La empresa distribuye a los mercados de España y Portugal, y todos sus productos están exentos de conservantes y colorantes. «Detrás del proyecto está un grupo de personas con mucha ilusión, y amplia experiencia como armadores, en empresas de transformación y comercialización agraria y hasta en la cría de pichones», afirma el empresario. En su opinión, «los consumidores apuestan cada vez más por Internet, aunque el producto fresco todavía cuesta, dada la desconfianza que genera y es donde nosotros marcamos la diferencia».

EN CORTO

Acreditación para Reganosa

El laboratorio de ensayos interno para el análisis de compuestos de azufre de gases de Reganosa ha obtenido la acreditación de Enac, con lo que se convierte en el centro pionero español en disponer de esta certificación que le diferencia en el mercado y la proporciona nuevas oportunidades comerciales, según reconoce la empresa. Los ensayos sobre el azufre son necesarios por motivos de seguridad, ya que se debe garantizar que no se superan unos niveles máximos de composición a partir de los cuales se puede producir la corrosión de los equipos, explican fuentes de la compañía gasística, con sede en Mugardos.

Nueva imagen de Cafés Candelas

Cafés Candelas presentará mañana, lunes 4 de abril, la nueva imagen de la línea de cafés Sublime, que ha sido creada por el diseñador de moda David Delfin. La presentación tendrá lugar en el stand que la firma lucense montará en el Salón de Gourmets, que se celebra del 4 al 7 de abril en Ifema, Madrid. La nueva imagen creada por David Delfin se ha aplicado en las tolvas de café y en la vajilla de Sublime, elementos que se distribuirán entre los establecimientos hosteleros que consumen esta variedad de café.

Con este proyecto, Cafés Candelas ha querido apostar por una imagen moderna, actual y vinculada a un diseñador de prestigio internacional, como es David Delfin, para su línea de cafés premium.

Refuerzos profesionales en el despacho de Caruncho, Tomé & Judel

El despacho de abogados y asesores fiscales Caruncho, Tomé & Judel ha incorporado recientemente a dos nuevas personas a su equipo, en concreto, para los departamentos de internacionalización y laboral. El primero se ha reforzado con Cristina Fernández Collantes, abogada especializada en fiscalidad internacional, quien ocupará el cargo de directora del departamento de Fiscalidad Internacional, y a Iago Pereiró Díaz, diplomado en Relaciones Laborales, como director del departamento Laboral.

EL HUMOR DE NACHORTAS

ignacio.hortas@gmail.com



OFIMOR
taller de obras

Diseño
Servicios
Proyectos
Construcción
Carpintería

T: 981 612 598 | www.ofimor.com

