

# Dossier de Prensa



[www.vodkaycaviar.com](http://www.vodkaycaviar.com)

## Vodka & Caviar

---

**Vodka&Caviar** es una empresa española formada por un grupo de jóvenes emprendedores, integradores de las nuevas tecnologías y la buena mesa.

Fundada en Octubre de 2010, **Vodka&Caviar** se posiciona como un nuevo enfoque del comercio online de productos gourmet y delicatessen. Su actividad se basa en la importación de productos exquisitos desde Rusia y otros países del este, destacando productos como el vodka original, caviar de esturión, licores, brandy y chocolates.

Por otra parte, exporta a 18 países europeos, entre los que cabe señalar como principales Gran Bretaña, Francia, Italia, y Alemania.

Para ello su portal ha sido doblado a 7 idiomas; castellano, inglés, francés, italiano, ruso, portugués y alemán.

Su principal objetivo es dar a conocer al público europeo productos de alta calidad y difícil acceso, gracias al uso de las nuevas tecnologías y de la Web 2.0.

Calidad, Exclusividad y Eficiencia son los principios de **Vodka&Caviar**.



Vodka & Caviar – Delicatessen & Gourmet



[www.vodkaycaviar.com](http://www.vodkaycaviar.com)

## Delicatessen

---

V&C comercializa productos gourmet de alta calidad, importados principalmente de Rusia y Alemania. La empresa dispone en su catálogo una selección gourmet de chocolates, brandy, caviar, cerveza, licores, té, vodka y souvenirs. Destacan como productos estrella:

### Vodka:

Vodka elaborado según recetas de artesanos. Rusia, Ucrania y Lituania son las denominaciones de origen. La principal diferencia entre estos vodkas y los convencionales es su elaborado proceso de filtrado y destilación, lo que les confiere un sabor especial, ideal para degustar al puro estilo ruso.

Sabores desconocidos para el público español como lo son los vodkas de leche, miel, pimienta, avellana y lima.

### Caviar:

V&C pone a disposición del cliente caviar de esturión y salmón. La procedencia del caviar de esturión es de las aguas de Riofrío, Granada, primer lugar del mundo donde se produce caviar ecológico certificado.

Por otra parte, las huevas de salmón (o caviar rojo) proceden de la especie de salmón Keta, originaria de las frías aguas de Alaska.



## Nuevas tecnologías y Software libre

---

**V&C** apuesta por las nuevas tecnologías y el software libre. La totalidad del portal Web ha sido desarrollado con plataformas de software libre, utilizando Prestashop para la tienda online y Wordpress como bitácora.

La empresa se integra en la Web 2.0, permitiendo la colaboración de sus clientes mediante comentarios y valoraciones sobre los productos ofertados.

Los contenidos han sido debidamente etiquetados con “Tags” para mejorar la experiencia de navegación del usuario. A su vez, se ha tenido en cuenta la accesibilidad de los textos y gama de colores empleados en la tienda online.

Las redes sociales son también un espacio de colaboración de **Vodka&Caviar**, participando con novedades y eventos en Facebook y Twiter.

**V&C** integra en sus medios de pago la tecnología de Paypal, uno de los sistemas de pago más utilizados en la red por su comodidad y seguridad para el comprador.

La empresa se preocupa por respetar un código ético en la elaboración de sus contenidos Web, tramitando en estos momentos la certificación Qweb de adecuación de buscadores.

## Dirección y Gestión

---

Con más de 10 años de residencia en España, **Liudmila Maksimenko** conoce a la perfección las grandes joyas gastronómicas de su país natal, Rusia, y el interés español por la cocina y la buena alimentación.

Introducir en el mercado español la gastronomía de Rusia y sus países vecinos es el principal reto de la empresa, ofreciendo productos de calidad y a precios altamente competitivos.

La comunicación directa y fluida con el cliente, bien sea telefónica o por email son la pieza clave en la venta online, elemento que **Liudmila** tiene muy presente en la dirección de su negocio.

La empresa desea que todo cliente que confíe en **V&C** continúe haciéndolo en un futuro, y por ello cuida al máximo la relación cliente empresa, asesorando y premiando su fidelidad.

### Más información:

**Prensa V&C**  
668 83 82 85  
[contacto@vodkaycaviar.com](mailto:contacto@vodkaycaviar.com)