

Conservas Serrats lanza una nueva página web que pone en valor sus procesos artesanales

www.noticiasdeempresas.com / 3 diciembre 2014

Conservas Serrats, una de las conserveras líderes en la elaboración artesanal de conservas de Bonito del Norte y Anchoas del Cantábrico, ha renovado su página web www.serrats.com para ofrecer una mejor experiencia a sus usuarios y poner en valor los procesos artesanales y la calidad del producto.

Para responder a las nuevas tendencias tecnológicas, la nueva página web de Conservas Serrats se adapta a cualquier pantalla y/o dispositivo (ordenadores, teléfonos inteligentes, tablets...) por lo que los usuarios pueden acceder a sus productos gourmet cuando y donde quieran.

A mano, desde siempre.

La elaboración artesanal es uno de los principales valores de la conservera fundada en Bermeo en 1890, hace casi 125 años. Por ello la nueva página web de Conservas Serrats ofrece a los usuarios un tour virtual en el que pueden descubrir paso a paso cómo se elaboran sus conservas de Bonito del Norte. Desde la pesca a mano con caña y anzuelo, al embotado, pasando por la elección de los mejores ejemplares en la lonja, la limpieza manual y la cocción en marmita; sin dejar por ello de lado pasos como la esterilización y los más estrictos controles de calidad.

Ventajas y facilidades.

La nueva web de Conservas Serrats concede también especial protagonismo a las ofertas más ventajosas para los consumidores, para que estos puedan conocerlas y aprovecharlas con mayor facilidad. Actualmente se ofrece un estuche de bienvenida que contiene sus productos estrella (filetes de anchoas del Cantábrico, Bonito del Norte y ventresca de Bonito del Norte) a un precio muy ventajoso.

Asimismo, seguros de la gran calidad de sus conservas artesanas, desde Conservas Serrats ofrecen la opción comprar cualquier producto y devolver la compra en caso de no quedar satisfechos. Los testimonios de clientes que muestra la nueva web son también muestra de esta calidad.

Además de mostrar la extraordinaria calidad de sus productos artesanales, Conservas Serrats ha querido ofrecer a los usuarios la mejor experiencia. Por ello, en la nueva tienda online, la compra es más rápida y sencilla, y los clientes podrán repetir sus pedidos habituales.

Para mayor comodidad y rapidez, se ha añadido la posibilidad de pagar las compras a través de PayPal, sin necesidad de introducir en la tienda los datos de la tarjeta. Así, los clientes podrán elegir la forma de pago que prefieran (tarjeta, transferencia bancaria o PayPal) siempre con total seguridad.

Esperanza Serrats, directora de marketing de Conservas Serrats:

“Hemos querido aprovechar la cercanía de nuestro 125 aniversario para renovar nuestra página web. En lo esencial, seguimos haciendo las conservas como cuando nuestro tatarabuelo fundó la empresa en Bermeo, pero sin dejar de innovar en otros ámbitos. Hace tiempo

apostamos por las ventajas que ofrecen Internet y las redes sociales para llegar a los usuarios y abrirnos al mundo; ahora, hemos querido adaptarnos a las nuevas tendencias para ofrecerles una mejor experiencia y mostrar la calidad de nuestro producto”.

Acerca de Serrats:

Fundada en 1890 por José Serrats, Conservas Serrats (Hijos de José Serrats S.A.) es una de las conserveras del cantábrico líderes en la elaboración de conservas de bonito del norte, atún claro y anchoas del cantábrico de la máxima calidad. Todos sus productos se elaboran siguiendo un cuidadoso proceso artesanal, perfeccionado y transmitido a lo largo de cinco generaciones. Este esmerado trabajo junto a la selección de las mejores materias primas – pescados, aceites y envases -, son la garantía para conseguir el objetivo de Conservas Serrats: conservas de una calidad excepcional.