I Love Ostrica: al via la nuova piattaforma ecommerce per gli operatori Horeca

20241205153004iloveostrica-fb9b08d6

È **destinato agli operatori del settore Horeca** e ai possessori di partita IVA il nuovo progetto varato da I Love Ostrica, e-commerce specializzato in prodotti gastronomici di lusso per il fuoricasa. Il servizio offre la possibilità di **accedere a una vasta selezione di prodotti d'eccellenza a prezzi da ingrosso**, con formule smart per la ristorazione, scontistiche dedicate e opzioni di pagamento agevolato, come l'acquisto a rate con tasso 0%. I prodotti saranno consegnati in tutta Italia (escluse isole e Calabria) entro 24/48 ore.

*«Con I Love Ostrica Business Club vogliamo portare la nostra esperienza di oltre quindici anni come distributori di prodotti gastronomici di lusso al servizio dei professionisti del fuoricasa italiano. Non offriamo solo materie prime straordinarie, ma anche **soluzioni per trasformare ogni servizio in un'esperienza sensoriale unica**»* spiega **Luca Nicoli**, fondatore di I Love Ostrica.

La piattaforma mette quindi a disposizione dei gestori di ristoranti, locali, wine bar ed enoteche una **vasta gamma di prodotti**, accuratamente selezionati dai migliori fornitori. Tra questi spicca **l'ampia scelta di ostriche**, la più grande disponibile in Italia, **con oltre 50 etichette da Bretagna, Normandia, Irlanda e Mediterraneo**, che comprendono varietà pluripremiate e tre livelli di gusto pensati per soddisfare ogni palato. A completare l'offerta, una **selezione di crudités di mare** (come tartare, carpacci, gamberi rossi di Mazara del Vallo e Plateau Royal), **caviale** di altissima qualità da storioni italiani e internazionali, prelibatezze iberiche come il **Pata Negra** e le **acciughe del Cantabrico**, fino ai **formaggi artigianali della Maison Bordier**. Ogni prodotto è accompagnato da certificazioni sulla provenienza e un rigoroso controllo di qualità, per garantire freschezza e sicurezza alimentare impeccabili.

Oltre ai prodotti, il Business Club offre anche servizi aggiuntivi. Tra questi l'**Oyster Bar**, pensato per eventi aziendali o privati, e la **Oyster Academy**, un programma formativo per gli operatori che desiderano padroneggiare ogni aspetto del mondo delle ostriche, dalla produzione al servizio. Per i

locali che vogliono stupire i propri clienti, I Love Ostrica propone **serate didattiche** con degustazioni guidate, approfondimenti sulle tecniche di conservazione e servizio, e pairing esclusivi con vini e spirits selezionati.