

Increíble: Tuvo una revelación en una playa nudista, arrancó con \$600 y ahora factura \$85 millones con helado vegano



Muchas cosas cambiaron en los últimos diez años en la vida de **Victoria Torterola**: la joven empresaria pasó de madrugar para hacer helado vegano en casa y distribuirlo con su Fiat 147 a liderar una compañía, **Haulani**, que en 2022 **facturó unos 85 millones de pesos** y vendió 50.000 kilos de helado. Detrás del éxito hubo un sinfín de errores, una depresión, una historia de pérdidas, pero también un **deseo** que sigue intacto y la motivó a siempre reinventarse y superar obstáculos y crisis.

Hawaii, su lugar en el mundo

“Haulani” significa “**hielo celestial**” en hawaiano y la razón por la que eligió este nombre es que la isla estadounidense tuvo un papel clave en la vida de Victoria y todo el proyecto. “**Hawaii es mi lugar en el mundo**”, sintetizó Torterola en diálogo con **TN**.

Tenía 13 años cuando pisó por primera vez este pedazo de paraíso volcánico en medio del Pacífico. Su papá, Mariano, se había cansado de trabajar en el sector financiero y decidió llevar a toda la familia a un año sabático en Hawaii. “**Eso fue transformador**. No

fui al colegio, fue un paréntesis contundente, una primera sensación de libertad”, explicó Torterola sobre la experiencia. “**Nos volvimos bastante alternativos**, macrobióticos, eso marcó un quiebre en nuestra vida”, dijo.

El quiebre fue también financiero: su papá nunca volvió a insertarse laboralmente y la economía familiar mermó tanto que a los 17 Torterola tuvo que salir a trabajar de moza. “Estudí una carrera corta, hotelería, porque estaba convencida de que necesitaba un título. Trabajaba de sol a sol, todo era muy sufrido”, recordó la emprendedora.



Victoria Torterola estaba en una playa de Hawaii cuando un encuentro con un vendedor de helado cambió su vida. (Foto: Adobe stock).

Se fue una primera vez del país para Australia, donde un romance con un cocinero le hizo descubrir nuevos sabores. Volvió a la Argentina y a la rutina, atravesó una depresión grande, hizo terapia y se dio cuenta de que su vida “**estaba conducida por el miedo a quedarse sin plata**”.

Entonces decidió enfrenar este medio de lleno: “Pensé **me voy a quedar sin plata a propósito**”. Renunció a su trabajo de cocinera en un restaurante de comida orgánica de Buenos Aires y se gastó todos sus ahorros en otro viaje a Hawaii. “Viví pánico y también **la magia de no tener nada armado**, experimenté la libertad. No era que no tenía más miedo, sino que el miedo no me detenía”, contó Torterola.

La revelación en una playa nudista que cambió su vida

Y un día, cuando estaba disfrutando del sol y la arena en una **playa nudista**, hubo un encuentro que marcó su destino. “**Estaba en bolas, literal, me sentía plena y libre** cuando un pibe se sentó al lado mío y me contó que hacía **helados a base de leche de coco. Fue una revelación**”, dijo Victoria.

Volvió al país con el plan de **hacer “helados medicina”** con superalimentos, convertir uno de los postres favoritos de los argentinos en un “**alimento saludable**”, en “**delicias que hacen bien**”.



La marca adoptó una estética más disruptiva para seducir a los consumidores. (Foto: gentileza Haulani).

Se compró una **máquina de helados por 600 pesos en la web**, una enorme bolsa de coco rallado, un par de frutas y arrancó. “**No tenía ni la más pálida idea de como hacer helado**. Los primeros eran como bloques de hielo de coco”, se rio Torterola sobre sus inicios en el rubro.

Fue así hasta que “**a fuerza de prueba y error**” **por fin le salió una rica crema de coco**. Victoria abrió una cuenta de Facebook y los pedidos comenzaron a llegar. Se hizo conocer con recetas atípicas y de nicho como helados endulzados con miel de abejas y cúrcuma o kiwi con espirulina y limón. Madrugaba para comprar frutas en el mercado de Beccar y hacía el reparto al volante de su Fiat 147.

De a poco fue creciendo y en 2015 vendió su primer pote con packaging propio en una dietética. La comida vegetariana y vegana comenzaba su auge -ahora representa un mercado anual de **\$110.000 millones en la Argentina-** y ante los pedidos del público se fue orientando hacia **recetas 100% plant based** con sabores atípicos como matcha y vainilla, maracuyá y cúrcuma o ananá y jengibre; sin dejar de lado sabores clásicos como chocolate, dulce de leche, frutilla, y paletas de vainilla con corazón de dulce de leche de coco.



En 2022, Torterola vendió unos 50.000 kilos de helado vegano. (Foto: gentileza Haulani).

Los sabores se logran con frutas naturales y otros ingredientes premium como chocolate vegano 87%, siempre partiendo de una base de leche de coco, aceite de coco y goma guar; y endulzados con diferentes propuestas como el mosto de uva, los dátiles, el azúcar rubia orgánica y el azúcar de coco, recaló Torterola.

La senda del crecimiento no fue todo lineal: un error en los contratos la dejó sin su fábrica cuando estaba por escalar su producción, un socio le robó sus recetas y armó una empresa competidora. Pero Victoria no se echó para atrás. **“Tenía mi idea de crear una**

multinacional y eso me seguía impulsando”, dijo la mujer que se define como “**deseadora serial**”.

En 2018 montó una fábrica propia y, a fines de 2019, recibió la inversión de un socio suizo y amigo de la familia que le permitió crecer. Consiguió acuerdos con grandes **cadena de supermercados** que le abrieron la puerta a un público masivo.



Victoria Torterola estaba motivada con la idea de ofrecer un producto diferente. (Foto: gentileza Haulani).

De la fábrica propia a la tercerización

También se dio cuenta de que necesitaba **cambiar de modelo de negocios: tercerizó la producción** para apuntar a vender por volumen y **poner el foco en la marca** y la parte comercial.

Llegó un nuevo packaging: más colorido, con humor, a la vez pop y transgresor. “**Buscaba algo disruptivo, que se salga de los parámetros establecidos** de lo que es un pote de helado”, explicó sobre la identidad de Haulani.

La crisis económica y el aumento de costes de las materias primas importadas podrían haber sido una sentencia a muerte, pero la obligaron a exportar en busca de divisas y fue así que sus helados llegaron a Uruguay.



Quería convertir el
helado en un alimento
saludable.

VICTORIA TORTEROLA

Consciente de que el consumo de helado en la Argentina pasa en mayor parte por las **heladerías artesanales** y las apps de delivery, Torterola abrió en 2021 su primer local, la “**Vegan creamery**” en el patio de comida Mercat, en Villa Crespo, donde ofrece

sabores exclusivos como arándanos y lavanda, pomelo y frutilla, maracuyá granizado o coco con dulce de leche de coco, entre otros.

En 2022, Haulani cerró el año con una **facturación de 85 millones de pesos y unos 50.000 kilos de helado vendidos**. Ahora Torterola se prepara para lanzar la última versión de su modelo de negocios, una fórmula con la que sueña con conquistar toda la capital: “Firmé un acuerdo con Kitchenita para **abrir seis dark kitchen** y así llegar a todos lados con delivery”.

También estrenó una **unidad de hamburguesas veganas**, planea desembarcar en México y Colombia en el corto plazo y lanzar una gama de yogures con una empresa destacada del sector.

Fuente y fotos: Gentileza TN

La Imagen de la nota central es ilustrativa.