
		Tirada: <b>9.000</b>	Sección: -	
		Difusión: <b>5.732</b> (O.J.D)	Espacio (Cm_2): <b>177</b>	
Nacional	Hostelería	Audiencia: <b>20.062</b>	Valor (€): <b>744,90</b>	Valor Pág. (€): <b>2.100,00</b>
Mensual		<b>31/05/2009</b>	Página: <b>88</b>	Imagen: <b>No</b>

## Crapa Pelata: más de 100 formas de disfrutar la pizza

La cadena de restaurantes italianos Crapa Pelata pretende romper con la imagen de la pizza como un producto simple, de gama baja y de consumo rápido. Para ello, ha creado una carta con más de 100 variedades que combinan ingredientes italianos de gran calidad con una base de masa fina y crujiente. Pero lo que real-



mente destaca de estas especialidades italianas es su original presentación en forma rectangular, y su servicio en tablas de madera cortadas y listas para comer con las manos.

Aunque la estrella de Crapa Pelata es la amplia oferta de pizzas, los restaurantes también ofrecen diversos entrantes y ensaladas italianas. La carta se completa con una amplia gama de cervezas y vinos italianos, como el Cannonau, el Chianti o el popular Lambrusco.

La enseña cuenta actualmente con 12 establecimientos en España, todos ellos situados en la Comunidad Valenciana. La firma, que desarrolla su expansión bajo la fórmula de la franquicia, tiene prevista para los próximos meses la inauguración de tres locales más, dos en la ciudad de Valencia y uno en Palma de Mallorca.

De cara al franquiciado, Crapa Pelata ofrece numerosas ventajas: alta rentabilidad y reducido periodo de recuperación del capital, elevada ratio de fidelización de los clientes y reducción de costes gracias a las economías de escala, entre otras. Un completo plan de formación y una imagen original, impactante, simpática y fácilmente reconocible son otras de las ventajas de este concepto de negocio.

Para los locales Crapa Pelata no es necesaria una ubicación en primera línea comercial, aunque sí es aconsejable. También se recomienda que tenga posibilidad de terraza. El perfil del franquiciado es el de un emprendedor interesado en el mundo de la restauración que se sienta plenamente identificado con este proyecto. No es imprescindible una amplia experiencia en el sector, ya que la central ofrece formación y asistencia constante.

CRAPA PELATA, S.L.

Tel. 963 890 152 [www.crapapelata.com](http://www.crapapelata.com)