


[Home](#)
[Actualidad](#)
[Guía de Franquicias](#)
[Crea tu negocio](#)
[Multimed](#)

Noticias
Entrevistas
Notas de Prensa
Resumen de Prensa
Opinión
Empresa
Newsletter Anteriores

Buscador de Actualidad

Texto :

Sección :

Fecha de : hasta

Notas de Prensa

Crapa Pelata: más de cien formas de disfrutar la pizza

[Ficha de la Franquicia](#) [Franquicias del Sector](#) [Protagonistas](#)

Crapa Pelata, cadena de restaurantes italianos, pretende romper con la imagen de la pizza como un plato simple, de gama baja y de consumo rápido. La firma pretende eliminar estos prejuicios y situar la pizza en un plano superior, por lo que ha creado una carta con más de 100 variedades que combinan ingredientes de gran calidad con una base de masa fina y crujiente, una receta propia proveniente de una antigua tradición familiar.

Los restaurantes Crapa Pelata ofrecen más de cien tipos de pizza, todas ellas creativas y originales, con formas rectangulares, servidas en tablas de madera cortadas y listas para comer con las manos. La carta presenta un amplísimo abanico de combinaciones de texturas y de sabores tanto dulces como salados.

Las pizzas se clasifican por sus ingredientes: "Le classiche" ofrece las versiones más conocidas, como las anchoas con alcaparras o cebolla con atún; en "Le Verdure" se encuentran desde berenjenas hasta pimientos; de "Il Mare" se basan en el pescado, con anchoas, salmón y gambas, entre otros y "Embutidos y quesos" ofrecen los sabores más fuertes, como la saliccia, panceta, gorgonzola y salame picante. Además, destacan algunas pizzas originales de "Le Creme", con crema de calabaza, pesto, alcachofa o nueces.

A la hora del postre, lo más demandado es la pizza de Nutella, aunque la carta también incluye otros platos caseros como la pannacotta, profiteroles o tiramisú.

Aunque la estrella de Crapa Pelata es la amplia oferta de pizzas, los restaurantes también ofrecen diversos entrantes y ensaladas italianas, como el provolone o la scamorza fundida con pulpa de tomate y orégano. También muchos ingredientes, el carpaccio de bresaola o las nuevas y originales pastas como "i fiocchetti di ca"

speck". La carta se completa con una amplia gama de cervezas y vinos italianos, como el Cannonau, el popular Lambrusco.

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

La enseña, creada en el año 2000, supone una rentable oportunidad de negocio dentro del sector de restauración. Con una inversión inicial a partir de 100.000 euros, Crapa Pelata ofrece varios modelos con servicio de restaurante y de delivery, dependiendo de las características del franquiciado, el local

De cara al franquiciado, Crapa Pelata ofrece numerosas ventajas: alta rentabilidad y reducido período recuperación del capital, elevado 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, 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 emprendedor interesado en el mundo de la restauración que se sienta plenamente identificado con el Crapa Pelata. No es imprescindible una amplia experiencia en el sector, ya que la central ofrece formación y asistencia constante.



@ Suscripción Newsletter | RSS | Tarifas Online | Tarifas Revista | Contactar | Tormo.com

Actualidad | Guía de Franquicias | Crea tu Negocio | Multimedia

Copyright © 2009 Franquicias Hoy. Reservados todos los derechos.
Prohibida la reproducción total o parcial en cualquier formato sin previa autorización.