

ASESORÍA

MÁSTER FRANQUICIADOS

CONTÁCTENOS

ACCESO FRANQUICIADO



## Crapa Pelata

VER FICHA

REPORTAJES

SOLICITAR INFORMACIÓN

### NOTICIAS / CRAPA PELATA

21/05/2009



### CRAPA PELATA: MÁS DE CIEN FORMAS DE DISFRUTAR LA PIZZA

La firma ofrece originales pizzas con crema de calabaza, pesto, crema de alcachofas o con Nutella

**Crapa Pelata**, cadena de restaurantes italianos, pretende romper con la imagen de la pizza como producto simple, de gama baja y de consumo rápido. La firma pretende eliminar estos prejuicios y sitúa la pizza en un plano superior, por lo que ha creado una carta con más de 100 variedades que combinan ingredientes italianos 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, en forma rectangular, 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 la anchoas con alcaparras o cebolla con atún; en "Le Verdure" se encuentran desde berenjenas hasta patatas; las de "Il Mare" se basan en el pescado, con anchoas, salmón y gambas, entre otros y "Embutidos y quesos" reúne los sabores más fuertes, como la salsiccia, panceta, gorgonzola y salame picante. Además, destacan las originales pizzas 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 postres 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, entre otros muchos ingredientes, el carpaccio de bresaola o las nuevas y originales pastas como "i fiocchetti calabacín e speck". La carta se completa con una amplia gama de cervezas y vinos italianos, como Cannonau, el Chianti o el popular Lambrusco.

**Crapa Pelata** 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 próximos meses la inauguración de tres locales más, dos en la ciudad de Valencia y uno en Palma de Mallorca.

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 de negocio: con servicio de restaurante y de delivery, dependiendo de las características del franquiciado local y la zona.

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 economías de escala, entre otras. Un completo plan de formación y una imagen original, impactar simpática y fácilmente reconocible son otras de las ventajas de este concepto de negocio.*

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

*Nota al editor:*

*La cadena de restaurantes italianos **Crapa Pelata** nace en el año 2000 con el objetivo de romper la imagen de la pizza como sinónimo de producto simple, económico y de baja calidad y situarla dentro de la cocina alta calidad.*

*La firma, que desarrolla su expansión bajo la fórmula de la franquicia, inauguró el primer establecimiento franquiciado en octubre del 2004. Actualmente cuenta con un total de 12 restaurantes en la provincia Valencia, uno de ellos propio y el resto franquiciados.*

*Para más información:*

**Carmen Muñoz / Pura de Rojas**



Fuente:

Guía Franquicia © Copyright 2007 - Todos los derechos reservados

Hay infinidad de franquicias registradas en el mercado. Es importante ponerse en manos de un profesional para seleccionar la franquicia más adecuada a la actividad de Franquicia con Guía Franquicia-Selección de las Mejores Franquicias-Solicite con Guía Franquicia consejo Legal y Práctico en