



Franquicias de España



Buscar en Tormo.com

ACTUALIDAD

GUÍA DE FRANQUICIAS

FRANQUICIADORES

INFORMACIÓN

Home ▶ Notas de Prensa Franquicias ▶ Crapa Pelata: Más de cien...

Noticias
Artículos
Sectores
Tendencias
Entrevistas
Foros de la Franquicia
Blogs
Especiales
Agenda de la Franquicia
Perfiles
Internacional
Resumen de Prensa
Notas de Prensa
Go!Franquicia

Franquicia: 
 Inversión:  Ignorar criterio

Búsqueda alfabética:

A B C D E F G H I J K L M N O P Q R S T U V W

## Notas de Prensa

miércoles,

Nota: La sección Notas de Prensa contiene información editada directamente por las cadenas de televisión por lo que Tormo.com no se hace responsable de su contenido. Si desea ver la actualidad elaborada por nuestra redacción puede ir a la sección [Noticias](#)

### Crapa Pelata: Más de cien formas para disfrutar la pizza

[Ficha de la Franquicia](#)

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

Los restaurantes Crapa Pelata ofrecen más de cien tipos de pizza, todas ellas creadas con forma rectangular, servidas en tablas de madera cortadas y listas para comer. La carta presenta un amplísimo abanico de combinaciones de texturas y de sabores y salados.

Las pizzas se clasifican por sus ingredientes: "Le classiche" ofrece las versiones normales como la de anchoas con alcaparras o cebolla con atún; en "Le Verdure" se encuentran pizzas con berenjenas hasta patatas; las de "Il Mare" se basan en el pescado, con anchoas, sardinas, entre otros y "Embutidos y quesos" reúne los sabores más fuertes, como la salicida

#### Franquicias de Exito



#### RECURSOS

Franquicias por Provincias
Franquicias Premium
ABC de la franquicia
Marco Legal
Foros
Especiales
Ranking
Centros Comerciales
Proveedores
Informes
APF
Registre su Franquicia
Franchise Point

Quién es quién
Cifras 2008
Diccionario

gorgonzola y salame picante. Además, destacan las originales pizzas de “Le Crenn” calabaza, pesto, alcachofa o nueces.

<b>BOLETINES</b>
<input type="checkbox"/> Boletín Diario
<input type="checkbox"/> Boletín Semanal
<input type="checkbox"/> Oportunidades
<input type="checkbox"/> Internacional
<input type="button" value="Inscribirse"/>

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

Aunque la estrella de Crapa Pelata es la **amplia oferta de pizzas**, los restaurantes ofrecen diversos entrantes y ensaladas italianas, como el provolone o la scamorza fundida con tomate y orégano u otros muchos ingredientes, el carpaccio de bresaola o las nuevas pastas como “i fiocchetti di calabacín e speck”. La carta se completa con una amplia selección de cervezas y vinos italianos, como el Cannonau, el Chianti o el popular Lambrusco.

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


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

De cara al franquiciado, Crapa Pelata ofrece numerosas **ventajas**: alta rentabilidad, corto período de recuperación del capital, elevado ratio de fidelización de los clientes y bajos costes gracias a las economías de escala, entre otras. Un completo plan de marketing original, impactante, simpática y fácilmente reconocible son otras de las ventajas de este modelo de negocio.

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

 [Ficha de la Franquicia](#)

---

Contacte | Tarifas | Boletines | Registre su franquicia 

Guía on line | Emprendedores | Nuevos Franquiciadores | Franquiciadores | Tienda | Foros | Tormo.com en **España | México | Colombia | Venezuela | Argentina | Chile | Perú | Tormo.tv | Mil Franquicias | Franchise Forum | Franquiciashoy.es | Tormo.com**

Copyright © 2009 Tormo & Asociados S.L. Reservados todos los derechos. Prohibida la reproducción total o parcial en cualquier formato sin previa autorización.