



Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Empresas / Proveedoras /



Unilever te ayuda a cocinar la paella perfecta con la 'Base para Paella Knorr'

17-07-2013

Según un reciente estudio de Unilever Food Solutions, la paella es el plato más demandado por los comensales en España, con un total de más de 200 millones de paellas servidas anualmente.

El momento de más consumo de este plato típico de la gastronomía española es en verano, ya que su consumo está muy asociado a las terrazas. Asimismo, es un plato que ha alcanzado una gran popularidad fuera de las fronteras españolas siendo uno de los más demandados por los más de 59 millones de turistas que visitan nuestro país cada año.

Marc Vallhonestá, *category marketing manager* de Unilever Food Solutions, afirma que *“la paella es uno de los platos más importantes, pero a la vez más delicados en el sector de la hostelería. Es uno de los más consumidos durante todo el año en nuestro país, pero desde el punto de vista del chef es un examen muy duro: un consumidor exige siempre el mejor sabor y resultado, y está dispuesto a cambiar de restaurante si no queda satisfecho. Esto, junto con que es un plato muy laborioso y caro de preparar, hace que el chef se encuentre en un entorno de gran presión”*.

Conscientes que para sacar el máximo beneficio a las paellas es fundamental reducir los costes de elaboración, obteniendo a la vez un excelente resultado, UFS cuenta en su portfolio con la 'Base para Paella Knorr', un excelente producto, elaborado a partir de bogavante, camarones y cangrejo, que permite a los chefs elaborar paellas con el mejor sabor a marisco, a la vez que ahorran un 35% en el coste de preparación. Además, el uso de la 'Base para Paella Knorr', permite que el arroz no se abra, y por lo tanto no se pase, obteniendo siempre un mismo resultado, punto muy significativo en la fidelización de los comensales.

Ser conocido por una buena paella es sinónimo de éxito, es por ello que es tan importante servir siempre paellas de la máxima calidad.

www.unileverfoodsolutions.es