

La Franquicia La Sirena presenta su revista de Navidad de la mano de Isma Prados y Ona Carbonell

El aumento del consumo de congelados por parte de la población, hace que La Sirena quiera crecer a través de franquicias en todas las capitales de provincia, en las que ahora no está presente

Para estas fechas tan próximas a las fiestas, en las que ya se organizan los menús navideños, La Sirena ha lanzado su esperada revista de Navidad con las mejores recetas y consejos culinarios para disfrutar de unos días diferentes. Este año, en el que es más importante que nunca buscar nuevas formas de seguir haciendo la Navidad la época más especial del año y la gastronomía siempre es una de las grandes protagonistas, La Sirena ha querido preparar un menú a la altura.

Según la prestigiosa Consultora Nielsen, el consumo de alimentación congelada en España ha crecido un 29%, antes de la pandemia. Este dato es un indicador fantástico para el líder de supermercados de alimentación congelada LA SIRENA que ha empezado a crecer a través de Franquicia en todas aquellas capitales de provincia dónde todavía no está presente. Selecciona personas con experiencia empresarial y la inversión llave en mano para un local entre 150 y 200m² es de 200.000€ y con una amortización estimada de 3 años y medio.

La cadena española líder en alimentos congelados, presentó su Revista de Navidad a través de un exclusivo showcooking que ha contado con el talento de la medallista olímpica Ona Carbonell, y el chef y técnico de desarrollo de producto e i+d de la compañía, Isma Prados.

Los dos fueron los encargados de elaborar dos recetas de la nueva Revista de La Sirena: propuestas sencillas, con sabor y aptas para todo tipo de comensales. Dos opciones con las que conquistar a familiares y amigos y sorprender gracias a la riqueza de los productos de La Sirena y por tratarse de ser recetas 100% vegetales:

Cocktail de bogavante en mousse de marisco
Canelones veganos en crema de setas silvestres

Así, Ona e Isma, mano a mano ante los fogones, demostraron que la cocina de calidad y saludable puede ser fácil, original y estar al alcance y al gusto de todos los comensales, también a la hora de planificar un menú tan especial como el de Navidad.

Desde pescados, mariscos y carnes de todo tipo, a verduras, platos preparados, especialidades vegetarianas e incluso postres, la amplia oferta de La Sirena tiene como propósito hacer más accesible la buena alimentación a través de productos de gran calidad con los mejores precios, sea cual sea la época del año y, con más motivo, en estas fechas tan señaladas. Porque comer rico y sano es fácil,

pero también puede ser especial desde su propia cocina esta Navidad.

Acerca de La Sirena

La Sirena, una cadena española de tiendas especializadas en alimentos congelados, lleva más de 35 años apostando por los productos congelados como solución alimenticia. Desde el principio ha basado su filosofía en la calidad e innovación de sus productos, su amplia gama y la cercanía con los clientes. La Sirena ofrece soluciones prácticas y saludables adaptables a las necesidades de todo el mundo. Su afán de servicio ha colocado a la compañía en una posición líder en el sector en España. Cuenta con una red de más de 250 tiendas con más de 1.000 empleados. En La Sirena, los clientes pueden encontrar la mayor variedad de alimentos congelados del mercado, con más de 750 referencias de producto, desde ingredientes básicos hasta platos preparados, para cubrir todas las necesidades nutricionales. La gama se actualiza constantemente para adaptarse a las tendencias y necesidades de los clientes. Para más información www.lasirena.es

Para más información:

GLOBALLY

TORMO FRANQUICIAS

bvega@tormofranquicias.es / 91 15 92 558

macarena.roa@newlink-group.com / 91 781 39 87

fatima.galan@newlink-group.com / 91 781 39 87

Datos de contacto:

Beatriz Vega

Directora Dpto. de Expansión de Tormo Franquicias Consulting

911 592 558

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Franquicias](#) [Emprendedores](#) [Recursos humanos](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>