

La Teca Sàbat analiza las preferencias gastronómicas de los clientes en la campaña navideña

La Teca Sàbat analiza cuáles han sido las preferencias gastronómicas de los clientes en la campaña navideña

Después de las últimas temporadas complicadas, sobre todo a causa de la pandemia, la Teca Sàbat ha podido llevar a cabo una temporada de Navidad con normalidad, pero viviendo unas semanas de trabajo muy intensas y duras por parte de todo el equipo de la empresa.

Esta campaña 2022 y 2023 han tenido como protagonistas una serie de platos de la carta de Navidad que han triunfado entre los clientes de las tiendas de la Teca Sàbat en Sant Cugat.

Canelones Teca Sàbat

Los canelones tradicionales de Navidad de carne siguen liderando la lista de los productos más demandados, ya que es un plato que se come todos los días de Navidad; aunque más fuertemente el día de San Esteban. Además, también están muy solicitados y, por ese orden, el día de Navidad y el día de Reyes.

Platos más demandados

De toda la carta de Navidad de la Teca Sàbat, cabe destacar los pedidos de la Sopa de caldo con galets rellenos de pilota y la Crema de Langosta.

El equipo de cocina de la Teca Sàbat explica que "a pesar del incremento de la Sopa de escudella con galets rellenos, Escudella y Carn d'Olla (que incluye caldo de caldo de Navidad, galets, pelota, garbanzos, verduras y tocino), que sólo cocinamos el día 25 de diciembre, sigue siendo el plato más demandado el día de Navidad junto con los Canelones de Carne".

El aguacate y langostinos con cangrejo y manzana es otro plato que también ha incrementado el volumen bajo pedido. Mientras que el Tártar de salmón marinado con aguacate, tomate y un toque de cilantro y limón ha incrementado el volumen de ventas en tiendas. Aparte de la temporada de Navidad, estos dos platos también gustan mucho los fines de semana y se cocinan durante el año.

Carnes y Pescados Carta Navidad

Entre las carnes, las más vendidas han sido el Capón, el Rosbif y el Fricandó de ternera con setas. En volumen de ventas, tanto el Capón como el Rosbif empatan a nivel numérico.

El Capó del Prat asado al horno de manera tradicional es un plato tradicional de la carta de Navidad desde 1975 y el Rosbif de ternera con una espectacular guarnición con ciruelas en reducción de Oporto rellenas de nueces, compota de manzana y salsa de trufa.

Esta elaboración ha adquirido mucha popularidad en los últimos años ya que se incorporó a la carta de Navidad en 2019 y, año tras año, incrementa la demanda.

El Turnedó de Cordero de Aragón confitada en aceite de hierbas con patatas también ha incrementado estas navidades su demanda y empata con el pescado más demandado: la Cola de rape en suquet.

"Las Colas de rape en suquet son un clásico de nuestra carta de navidad y este año era novedad hacerlos en suquet y podemos concluir que ha tenido muy buena acogida", afirma el equipo de cocina.

Carta Aperitivos

De todo el gran número de aperitivos de la carta de Navidad, el Canapés Box (la Oro Box incluye una tostadita de foie de la casa con manzana caramelizada, canapé de langostino, tomate y huevos de tobiko, canapé de atún y huevo duro y rollo de york caramelizado con pan integral y foie gras) ha sido la más solicitada por los clientes de las tiendas. Respecto, las diferentes cocas saladas la más vendida ha sido la coca de verduras y tomate.

Página web Temporada Navidad

La página web de la Teca Sàbat ha estado funcionando a pleno rendimiento este pasado mes de diciembre y enero. Ha acumulado un total de 3.000 usuarios, con una media de 72 usuarios por día, consultando la información de las cartas y realizando pedidos para disfrutar en familia.

Estos 3.000 usuarios han realizado un total de 4.168 sesiones (una sesión es el período durante el cual un usuario interactúa con el sitio web) con un total de 8.050 páginas visitadas.

Por último, uno de los datos más significativos es la sesión media por sesión de un usuario que durante el período de Navidad ha sido de 2 minutos y 8 segundos, de media. Esto implica que el usuario se toma su tiempo y navega por la página web porque encuentra interesante los contenidos y le gusta lo que está viendo.

"Sin duda, ha sido una temporada navideña muy dura por el gran volumen de trabajo pero, muy satisfactoria por el resultado obtenido de cara a nuestros clientes", concluye la dirección de la Teca Sàbat.

Datos de contacto:

Oriol Marquès
EDEON MARKETING SL
931929647

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

Categorías: [Nutrición](#) [Gastronomía](#) [Restauración](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>