

Los españoles prefieren la pizza con jamón dulce

Tal como explican desde Flipdish, la pizza es la reina del delivery por su versatilidad y su capacidad de aguantar en perfectas condiciones su traslado desde la cocina a la mesa

Los expertos pizzeros de Flipdish han analizado sus pedidos para llegar a la conclusión de que el ingrediente más deseado en la pizza para los españoles es el jamón dulce, o prosciutto. También, según el Gourmet Journal, la pizza con jamón está entre las 10 más populares del mundo. En segundo lugar, se encuentra la elaborada por el propio consumidor, con los ingredientes que quiere y llamada "pizza al gusto".

El sector de la pizza sigue viviendo una relación de amor con los pedidos ya que suponen, en muchos casos, un 80% de los encargos. Y es que el delivery de esta especialidad italiana ha triunfado desde el inicio de los tiempos. Cuentan que la primera pizza a domicilio se envió en 1889. Según el responsable de Roman Pizza, Diego Roman, es porque "responde muy bien al transporte, manteniendo su sabor y su textura y, además, es un producto popular desde hace años".

La pizza en España gusta. Principalmente la consumen de 8 de la tarde a 10 y media de la noche. Durante la pandemia, Roman Pizza ha aumentado un 30% sus pedidos, lo que augura un buen futuro a un producto ideal para delivery, "del que no nos cansamos". De hecho, es un producto que puede jugar con diferentes sabores, texturas, etc. Tiene un largo recorrido y las marcas han sabido crear nuevas tendencias: veganas o gourmet, por ejemplo, o también elaboradas con producto exclusivamente local como sobrasada, butifarra o quesos gallegos.

En palabras de Daniel Hernández, Country Manager de Flipdish en España, "el sector pizzerías no ha parado de crecer durante los últimos años y, durante la pandemia, aún con más velocidad. El consumidor tiene muy claro que la pizza aguanta muy bien el envío a domicilio y la recogida en el local. Por otro lado, los tiempos de elaboración cortos permiten una entrega rápida y los precios populares invitan a una mayor repetición de pedidos, lo que la convierte en una opción fiable para ocasiones de reuniones con amigos y familia, es un acierto seguro. Vemos cómo varios de nuestros clientes siguen inaugurando nuevos restaurantes en puntos de la geografía donde la oferta no era suficiente y el público estaba esperando una mejor opción. También hemos sido testigos del nacimiento de nuevas marcas que nacen con un concepto 100% digitalizado y basado en el delivery".

<https://www.flipdish.com/es/tu-negocio/restaurantes-de-servicio-rapido>

Datos de contacto:

Gloria Almirall
637883077

Categorías: [Nacional Gastronomía Sociedad Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>