

Crece la demanda de cavas a medida, según Caveplus.es

Cada vez hay más personas en España aficionadas a la alta cocina y los buenos vinos. Caveplus desvela las claves del aumento de la demanda de vinotecas

En España, las tendencias en gastronomía han cambiado con los años, sin embargo, hay cosas que permanecen inmutables con el paso del tiempo, como que el maridaje de la buena mesa y los mejores vinos siga siendo una de las experiencias más buscadas por los sibaritas, de ahí que sean tan populares las tiendas de vinotecas.

Los consumidores en España siguen conservando su paladar exquisito y buscan degustar los mejores vinos cuando salen de casa, pero también -como no podía ser de otra forma- cuando están en ella. Quieren tener las bebidas idóneas para cada ocasión y consumirlas de la mejor manera. No en vano, la misma televisión y sus programas gastronómicos, han cultivado y extendido a un mayor número de personas la afición culinaria, sembrando en sus audiencias el germen del sumiller amateur.

Se ha puesto muy de moda disponer de vinotecas o cavas especiales para diferentes tipos de productos, el más destacado: las vinotecas. El objetivo es poder conservar y servir los productos de calidad como auténticos profesionales de la gastronomía, garantizándose la justa temperatura y la ideal conservación.

Gracias a este nuevo auge o tendencia, la demanda de vinotecas y cavas climatizadas ha aumentado significativamente durante todo el 2018, pero no todos los hogares tienen el espacio necesario, por lo que las cavas a medida han representado el producto más demandado. Por otra parte, los restaurantes también han aportado su importante tirón en este crecimiento de las ventas, empleando cada vez más las vinotecas a modo de escaparate, empleando este atractivo recurso visual para crear ambiente y vender mejor sus vinos.

La firma de alta gama, Caveplus, ha llegado a España para ofrecer este producto propio de gourmets y profesionales de la gastronomía. Caveplus es una empresa especializada en la fabricación y venta de cavas a medida. Son especialistas en la conservación de diferentes productos de consumo como: vinos, quesos, carnes y jamones; productos todos ellos que necesitan de la temperatura y las condiciones idóneas para conseguir su correcta conservación y su mejor sabor y textura. Caveplus también dispone de cavas para la conservación de puros mediante humidores para puros.

Caveplus fabrica, distribuye y vende cavas a medida tanto para profesionales de la cocina, como bares o restaurantes, como para particulares. Con Caveplus, cualquier rincón de la casa o de la cocina, se puede convertir en una auténtica 'zona gourmet';.

La instalación es fácil y sencilla, ya que se realizan las cavas a medida o en los tamaños estándar que

tras su transporte y colocación solo hacen falta conectarlas a la corriente. Además de las cavas estándar, Caveplus dispone en el mercado de una línea innovadora de Vinotecas Encastrables para cocinas polivalentes y para cualquier espacio. Desde tamaños reducidos, para una cocina pequeña, con 15 centímetros de encastre, como las habituales de 60 centímetros para debajo de las encimeras y las más amplias de columna con diferentes tamaños.

Las cavas de Caveplus son totalmente personalizables en cuanto a tamaño y color y se instalan de manera fácil y cómoda a los hogares y negocios más exquisitos. Los gourmets y los amantes de la calidad y lo exclusivo ya pueden conseguir su rincón especial, a medida, para sus caldos, puros y demás exquisiteces que requieran de condiciones especiales de conservación y almacenaje.

Datos de contacto:

Caveplus

<https://caveplus.es>

619 947 429

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

Categorías: [Nacional](#) [Gastronomía](#) [Entretenimiento](#) [E-Commerce](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>