

La paella como protagonista todos los domingos en Teca Sàbat

Teca Sàbat incorpora diferentes tipos de paellas los domingos en sus tiendas de Sant Cugat del Vallès para satisfacer las necesidades de sus clientes e innovar en este inicio de temporada

Se acabó la época de los populares 'calçots', pero empieza la época de los arroces en familia. El buen tiempo hace que tengamos más ganas de compartir momentos con nuestros familiares y amigos, esto siempre acompañado de un buen arroz, un plato característico de esta temporada. Pero, ¿cómo se puede hacer que este arroz sea exquisito?

Según Pedro López, gerente de cocina de la Teca Sàbat y con 40 años de experiencia, "el ingrediente clave para cualquier arroz es la buena materia prima, y a partir de ahí ya tendrás un 90% de posibilidades para que el arroz tenga un sabor exquisito". Aun así, también ha destacado que uno de los aspectos fundamentales es tener un buen aceite de oliva virgen, junto un buen caldo que encaje bien con el arroz determinado y la selección de un arroz de alta calidad. En el caso de Teca Sàbat, utilizan el arroz Bomba de la Isla de Río del Delta del Ebro, ya que es un arroz con una calidad inigualable. Por otra parte, Teca Sàbat añade que sus paellas siempre tienen un acabado al horno para que la 'tapa natural' que se crea al enfriarse se potencie gracias a las temperaturas y termine favoreciendo la cocción final de la paella.

Catalunya es la tierra de los sofritos, y por lo tanto, otra pieza clave es hacer un sofrito con cuidado y con el tiempo que necesite, ya que este es el que le dará el sabor final al arroz. Estos sofritos pueden ser de infinitas combinaciones de alimentos. En la cocina de Teca Sàbat se encuentran un abanico de ofertas en cuanto a tipologías de arroces. En primer lugar se encontra el arroz a Banda, un arroz con donde destacan las gambas y los mejillones. También se encontra otro llamado Arroz de Gambas, pero este caso es acompañado por verduras y no marisco. Entre todos los arroces también destaca el Arroz de Montaña, realizado con una alta variedad de verduras. Aunque estos son los arroces principales, hay una gran variedad de ofertas tanto de arroces como de fideua.

Una vez más, Teca Sàbat sorprende con la incorporación de paellas calientes listas para servir en sus tiendas. Una novedad que tiene un objetivo: adaptarse a las necesidades actuales de los clientes. En este caso, se habla de la necesidad de obtener un arroz caliente al instante para llevarse a casa y poder servirle con la sensación de que es un arroz recién hecho.

Esta novedad proviene tras haber estado 40 años haciendo paellas por encargo a los clientes y ver que la demanda aumentaba a medida que pasaban los años. Llegó un punto en el que se dieron cuenta que la paella era un producto estrella en esta época del año y, por tanto, quisieron dar un valor añadido a la oferta de esta. Aparte de ofrecer un plato exquisito, éste se encuentra caliente y listo para comer en las tiendas de la ciudad. Otro aspecto es ver que la paella es mucho más que un simple plato. Es decir, la pella tiene una imagen que debe mostrarse necesariamente al cliente para que le llame la atención del cliente y que, al fin y al cabo, a la buena imagen le acompañe un sabor.

Datos de contacto:

e-deon.net

Comunicación · Diseño · Marketing

931929647

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

Categorías: [Gastronomía](#) [Cataluña](#) [Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>