

## **“The Cake Project”, con sus tartas personalizadas para Iberia Express, Evo Banco y KFC, se convierte en el centro de los eventos empresariales**

**Actualmente sabemos que, en muchos casos, el éxito se encuentra en “saber ser diferente”. La diferencia marca la exclusividad, la posibilidad de destacar, que te vean más y comenten tu marca. Por todo esto, se buscan elementos y tácticas para resaltar, para salir de lo habitual, realizando acciones que nos diferencien.**

Actualmente sabemos que, en muchos casos, el éxito se encuentra en “saber ser diferente”. La diferencia marca la exclusividad, la posibilidad de destacar, que te vean más y comenten tu marca. Por todo esto, se buscan elementos y tácticas para resaltar, para salir de lo habitual, realizando acciones que nos diferencien.

La última tendencia a incluir en cualquier acto o evento de empresa es tener una tarta personalizada con el logo o un motivo propio del evento y eso lo sabe muy bien The Cake Project, que dentro de sus servicios y creatividades también diseña este tipo de tartas personalizadas.

Su último proyecto ha sido elaborar una tarta personalizada con forma de Airbus 320 en 3 dimensiones. La base, de chocolate y para 75 personas, midió 83x63 cm. y fue un gran reto ya que es la más grande en 3D que han desarrollado hasta la fecha.

El motivo del acto era la celebración del 1er. aniversario de la Compañía Iberia Express, que quedaron gratamente sorprendidos por su alto grado de diseño y personalización, así como por su excelente sabor. Según palabras textuales de Laura Tuck, Secretaria de Dirección: "¡La tarta fue el foco de la conversación, del cóctel y de todo el evento!".

Entre otros de sus proyectos, The Cake Project, también elaboró, el pasado el miércoles 13 de marzo, una tarta personalizada para Evo Banco, que celebró una rueda de prensa para comunicar su 1er. aniversario. Para dicho evento, The Cake Project, elaboró una tarta personalizada, con sabor a vainilla y chocolate, que componía perfectamente su logo en forma de cubo de 21x21 cm exactamente. Fue la sensación del evento.

Además, tradicionalmente, en todos los eventos de apertura de las nuevas tiendas KFC en Madrid, se termina la fiesta degustando una tarta personalizada con forma de cubeta de pollo. Los invitados no podían creerse lo que veían, la típica cubeta de pollo de KFC, pero en este caso dulce y sabrosísima. The Cake Project, ha desarrollado ya las tartas para la apertura de las tiendas de Atocha, Alcalá de Henares y Móstoles. Próximamente, también realizará otra para la nueva tienda de San Sebastián de los Reyes.

No olvides personalizar tu evento con un toque dulce, diferente y sorprendentemente sabroso.

¡No dejes pasar esta última tendencia de moda!

Si quieres ver otros ejemplos de tartas, cupcakes o galletas personalizadas, puedes visitar la web [www.thecakeproject.es](http://www.thecakeproject.es) o su perfil de Facebook <http://www.facebook.com/thecakeprojectmadrid>.

Para más información:

The Cake Project

Margarita García Serrano

Ana de Austria, 25-27 - Sanchinarro – Madrid

Teléfono: 678.677.999

[www.thecakeproject.es](http://www.thecakeproject.es)

<http://www.facebook.com/TheCakeProjectMadrid>

Autor: Jonás Vilbazo, director de marketing y comunicación, [www.markarte.net](http://www.markarte.net), 913 651 915

Acerca de “The Cake Project”

The Cake Project es la apuesta por la pastelería personalizada de Margarita García, que lleva más de 2 años trabajando y personalizando tartas, galletas, cupcakes para cumpleaños, bodas o cualquier celebración, así como presentaciones de empresa. Además, ahora The Cake Project quiere dar un paso más ofreciendo formación personalizada a las personas interesadas en este tipo de arte culinario.

**Datos de contacto:**

The Cake Project

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

Categorías: [Marketing](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>