Publicado en Sant Cugat del Vallès el 14/06/2018

# [Teca Sàbat apuesta por los productos gourmet como reclamo indispensable para diferenciarse de la competencia](http://www.notasdeprensa.es)

## La exclusividad de los artículos gourmet son un reclamo hacia un público exigente pero a la vez indispensable para mejorar el servicio de la compañía

 Los productos gourmet son productos exclusivos que resuenan en muchas casas. Estos últimos años son muchas las empresas que han apostado por incrementar la oferta de productos premium, exclusivos, originales etc. pero no todas las empresas se han detenido a digerir el concepto, repensarlo y adaptarlo a su clientela.El concepto gourmet es una idea cultural asociada a las artes culinarias de buena comida. Son placeres comestibles, la palabra deriva del francés gourmand que a su vez proviene de gouf (gusto en francés). Las enciclopedias más antiguas definen el concepto gourmand como el amor refinado y sin control por la comida. Pues bien, en Teca Sàbat los productos gourmet que se encuentran son seleccionados por un equipo formado por Olga Hernández, directora de Teca Sàbat Coll Favà y Maria Domènech, directora de Teca Sàbat Ribatallada. Las dos encargadas de la selección gourmet forman un tándem exquisito, Olga rastrea las últimas tendencias mientras que María, con más de treinta años de experiencia en el sector, inspecciona las principales ferias y mercados gourmet. Las dos responsables de productos gourmet de la compañía, aterrizan el concepto a un significado contemporáneo, que radica en la exclusividad, en el refinamiento y sobre todo, en el gusto por satisfacer el placer de los clientes más exigentes."Ofrecemos productos que no se pueden encontrar en las grandes superficies. Productos de la mejor calidad para los clientes más exclusivos", explica Maria Domènech, antes de mostrar bien orgullosa una selección de aceitunas de la marca La Cala, de Albert Adrià, el nuevo surtido de helados Sandro Desii, el salmón ahumado Carpier , elaborado con ginebra Citadelle o el arroz bomba de la Isla de Río, que por cierto, es uno de los secretos de la exitosa paella de la Teca Sàbat.Un estudio reciente de Nielsen asegura que los productos gourmet vivieron durante 2017 un crecimiento del 6%, duplicando los productos convencionales, gracias a la vinculación con aspectos emocionales. Según el estudio, la compra de productos gourmet impacta con la autoestima de los consumidores, más del 20% de los consumidores de productos gourmet aseguran sentirse bien, e incluso, más seguros y triunfadores, después de comprar y consumir los productos . En los más de cuarenta años de experiencia de la compañía los productos premium han cambiado mucho. La responsable de selección de artículos gourmet de Teca Sàbat, Maria Domènech, explica que "cada día hay más variedad de productos de altísima calidad y es por eso que antes de ofrecerles a nuestras tiendas los debemos conocer, probarlos y pensar si encajarán con nuestra clientela". También asegura que las revistas especializadas y los clientes también ayudan mucho, "a menudo algún cliente nos pide algún producto que aún no conocemos y esto nos sirve para apresurarnos a probarlo y decidir si la incorporamos a nuestra selección de productos gourmet", lo que permite a la compañía mejorar en calidad de servicio y en la oferta de los productos que siempre se pueden encontrar en las tiendas de la Teca Sàbat en Sant Cugat del Vallès. Sobre la Teca SàbatEs la empresa de Sant Cugat referente en productos gourmet, comida para llevar y catering. Sus más de 40 años de experiencia en el sector de la alimentación les avala. Teca Sàbat trabaja siempre con productos de proximidad y de temporada ofreciendo el máximo nivel de calidad tanto en la cocina tradicional como en las recetas más innovadoras.

**Datos de contacto:**

Lluís Feliu i Roe

Comunicación · Diseño · Marketing

636766922

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/teca-sabat-apuesta-por-los-productos-gourmet](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Gastronomía Cataluña Entretenimiento Restauración Consumo



[**http://www.notasdeprensa.es**](http://www.notasdeprensa.es)