[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)Publicado en Madrid el 17/12/2020

# [Llega TupTup para ofrecer la mejor cocina de mercado directamente de los fogones a domicilios y oficinas de toda España](http://www.notasdeprensa.es)

## TupTup es una startup nacida de la mano del chef Pedro García Sarabia y José Carlos Fuertes y pensada para que los consumidores disfruten de la mejor gastronomía nacional e internacional sin tener que moverse de su casa o de su lugar de trabajo. Para ello, en la web www.tuptup.es pueden encargarse online hasta 30 deliciosas recetas, que se renovarán cada semana para cuidar de la alimentación de los mejores paladares

Hoy comienza a funcionar TupTup, el nuevo servicio de comida a domicilio que busca llevar la mejor cocina a los usuarios de toda España, directamente desde cocinas profesionales con chefs y cocineros de primer nivel hasta los mejores paladares, tanto para entregar en domicilios como para lugares de trabajo. Se trata de una startup creada por apasionados del mundo de la gastronomía y la hostelería liderados por Pedro García Sarabia y José Carlos Fuertes, empeñados en trasladar la comida de calidad a los servicios de delivery, que en las últimas fechas han experimentado una gran difusión debido a la actual pandemia. “Queremos huir de términos como comida de tupper, comida precocinada o comida rápida y ofrecer la mejor calidad posible. Nos encanta experimentar y buscar nuevas texturas, sabores y platos, pero sin olvidar las raíces de la cocina tradicional. Y, por supuesto, aportamos el producto más fresco y de temporada para elaborar nuestros platos 100% naturales, sin conservantes, conservantes, ni aditivos. Porque pensamos que la cocina de verdad se hace con productos de verdad”, asegura Pedro García Sarabia, uno de los socios fundadores de TupTup. “Queremos que comas bien”Con el claim “Queremos que comas bien”, TupTup dispone desde hoy en la web www.tuptup.es de una amplia oferta de entrantes, platos principales y postres, tanto de la cocina regional española como de otras cocinas internacionales, entre las que destacan la mexicana, la italiana o la india, siempre pensando en adaptarse a los gustos de los comensales y sus comidas preferidas. Además, cada semana se variarán los platos disponibles para que los usuarios puedan disfrutar de menús variados y adaptados a sus gustos y necesidades. Platos creados para todos los públicos, entre los de cuchara, los pensados para compartir, las ensaladas más sabrosas o los mejores platos veganos, además de arroces y pastas, o platos principales de pescado y de carne. O probar recetas picantes o internacionales. Y los postres para el final, por supuesto. Los precios varían entre los 4 y los 8€. El servicio se realiza a cualquier lugar de España, tanto a domicilios como a oficinas o centros de trabajo, y el envío es refrigerado para garantizar la máxima calidad de entrega. Como asegura José Carlos Fuertes, socio fundador de TupTup: “Nuestro compromiso es ofrecerte la mejor comida saludable con los mejores productos y al mejor precio, para que comer bien cada día no sea un problema, sino un disfrute. Porque nos encanta pasar buenos ratos cocinando y eso se nota en nuestros platos”. Además de pensar en el comensal con los platos más saludables, TupTup también está comprometido con el entorno y el planeta. Para ello, el packaging es totalmente sostenible y biodegradable, con bandejas de entrega 95% compostable. TupTup está disponible desde hoy en la web www.tuptup.es Sobre TupTupTupTup es una startup nacida en 2020 con el objetivo de ofrecer la mejor comida del mundo directamente desde las mejores instalaciones de cocina hasta los domicilios y las oficinas de los clientes. Con un servicio pensado para todo el territorio nacional, TupTup cuenta con el mejor servicio online y el mejor packaging para garantizar que la calidad de sus platos llegue hasta el comensal de la mejor manera posible.

**Datos de contacto:**

Agencia de Comunicación TupTup

91 663 70 00

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/llega-tuptup-para-ofrecer-la-mejor-cocina-de](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Nacional Gastronomía Emprendedores Restauración Oficinas

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

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