

TELEPIZZA ABRE UNA NUEVA CATEGORÍA, LAS PIZZAS DE TEMPORADA, CON EL LANZAMIENTO DE LA PIZZA DE SETAS

- **Combina setas de temporada y jamón curado con ingredientes clásicos como la salsa carbonara y los toppings de mozzarella**

Madrid, 09 de septiembre de 2014.- Telepizza sigue apostando por la innovación en sus recetas y la variación de propuestas a sus clientes, esta vez creando una nueva categoría, las pizzas a partir de ingredientes de temporada, con el lanzamiento de la pizza de setas.

Sobre una masa mediana fina, la nueva pizza combina ingredientes clásicos, como la salsa carbonara y los toppings de mozzarella, con una cuidada selección de setas de otoño y jamón curado en tacos.

La compañía promueve, así, un consumo diferente basado en una cuidada variedad de setas de temporada. Y, a su vez, mantiene su compromiso de incorporar en sus recetas productos naturales, mientras preserva la esencia del sabor de Telepizza.

Acerca de Telepizza

Telepizza es la multinacional española líder en el segmento de comida preparada a domicilio y quinta del mundo.

Pionera en el reparto de comida a domicilio en España, se ha consolidado como la empresa de restauración con mayor número de puntos de venta y mejor cobertura geográfica: en la actualidad, está presente en más de una docena de países de Europa y América y acaba de anunciar el inicio de su actividad en los mercados de Angola y Rusia.

Con una cuota de mercado casi cinco veces superior a la segunda marca más representativa en España, la compañía cuenta con más de 1.200 puntos de venta y 25.000 empleados en el mundo.

www.telepizza.es



Más información:

Kreab Gavin Anderson – T. 917027170

Susana Sanjuán / ssanjuan@kreab.com /

M. 677 946 805

Francisco Calderón / fcalderon@kreab.com /

M. 654 642 160