

“Topo Pizzas” nació en plena cuarentena con sabor y toque casero



TRABAJO EN EQUIPO. Los integrantes de «Topo Pizzas»: Iván, José Matías, Evelyn y Dahiana, presentan sus productos.

Para

“conquistar” a los exigentes clientes, crearon una masa esponjosa y son los únicos en usar una salsa casera de verduras y especias, siendo estos dos los protagonistas de sus productos.

Fueron

los primeros en ofrecer más de diez variedades de pizzas, algunos sabores

propios de la casa, además de ser los pioneros en la ciudad de Piribebuy introducir los toppings.

También crearon las “choripizzas”: bocados de una rebanada de chorizo a elección cocinado con condimentos envuelto en masa para pizza, todo esto cubierto con salsa casera; quesos y orégano, que es todo un éxito desde su lanzamiento. (Ver en redes): <https://www.instagram.com/topopizzas/> y <https://www.facebook.com/topopizzas>

Mensualmente ofrecen **sabores más exclusivos como pizzas de camarones para brindar a sus clientes la facilidad de degustar ingredientes más inusuales**, además de reafirmar su compromiso con la calidad e innovación.



EXQUISITECES. Una variedad de pizzas elaboradas en forma artesanal en Piribebuy.

“Empezamos

en abril pasado, sorteamos mil obstáculos en aquel entonces, ya que era difícil conseguir todos los ingredientes y materiales que se necesitaban por estar un tanto alejado de la capital y la situación de cuarentena total. Además estábamos con presupuesto ajustado y constantemente teníamos que probar nuevas fórmulas y así conquistar la mayor cantidad de clientes, pese a la pandemia”, explicó José Matías Chaparro Centurión, propietario de “Topo Pizzas”.

“Nuestro

objetivo es continuar con este ambicioso proyecto después de la cuarentena; mejorar nuestras recetas haciendo más óptimo el preparado y el uso de ingredientes, equiparnos con una mejor infraestructura ya que la mayoría de los electrodomésticos que usamos los traje de mi alquiler, cuando estudiaba en San Lorenzo”, comentó el emprendedor.

Agregó:

“Invertir en marketing digital es uno de nuestros puntos flojos ahora debido al ajustado tiempo que tengo por la carrera que sigo vía oline en la Universidad Nacional de Asunción (UNA), y por sobre todo capacitarnos en el preparado de las pizzas, saber cómo conseguir los mejores resultados en la elaboración.”

“Queremos

introducir varios tamaños de pizzas como la personal y familiar. La personal ya que en tiempos de cuarentena uno está aislado de la gente y a

veces una pizza normal ya queda grande, y la familiar ya que muchos de nuestros clientes son familias numerosas a quienes les queda corta una pizza normal.”



UN MANJAR. Uno de los sabores más solicitados es la pizza de camarones.

“Además, queremos seguir ofreciendo nuevos sabores de pizzas con ingredientes más exóticos, preparados distintos, dar esa oportunidad a los clientes de poder probar algo nuevo pensando a futuro y teniendo en cuenta que Piribebuy es una de las ciudades que más turistas recibe cada año”, puntualizó el estudiante.

El

emprendimiento nació en abril pasado con la idea inicial del emprendedor José Matías Chaparro Centurión (23), quien junto a sus hermanos Evelyn (19), Dahiana (18), e Iván (14), comenzaron a trabajar juntos para agregar sabor a la rutina y aprovechar el tiempo, teniendo en cuenta que todos son estudiantes y por la pandemia siguen sus respectivos cursos vía online.