

## Las pizzas 'Más que masa' irrumpen con fuerza en la distribución española

Soluciones Comida  
Refrigeradas

21/06/2021 | GEMA  
VILLEGAS



De gestionar un pequeño obrador de pizzas de 400 m2 en Humanes (Madrid), a situar sus pizzas en los lineales de algunas de las principales cadena de distribución que operan en España y llegar a mercados internacionales como Dinamarca y Dubai. Así ha sido el espectacular salto protagonizado por la compañía madrileña

'Más que masa' en poco más de un año.

Con amplia experiencia en el mundo de la restauración, Ángel González y Yolanda Barba decidieron efectuar un giro en su negocio y dar a conocer sus pizzas en la gran distribución, donde ya habían hecho sus primeras incursiones como fabricantes de este plato italiano en las cafeterías de Carrefour. **Pronto llegaron a un acuerdo con Ahorramás**, donde arrancaron a mediados de 2019, pero cuyo despegue se vio frenado por la llegada de la pandemia. En las semanas más duras del estado de alarma, sin embargo, el horno no se detuvo, sino que se trasladó a Ifema para contribuir en ayudar a los sanitarios distribuyendo sus pizzas entre los trabajadores. Poco después, en los meses que siguieron al confinamiento, la compañía madrileña comenzó a reestablecer contactos, lo que **les ha permitido aterrizar en un tiempo record en los lineales de El Corte Inglés y Alcampo**. Esta lista de retailers se verá además ampliada a muy corto plazo.

### Pizza artesanal y de calidad

Los productos de 'Más que masa' se posicionan en la gama alta del mercado de pizzas refrigeradas y **son elaboradas de manera artesanal y utilizando sólo materias primas de primera calidad.** Sin aditivos ni colorantes, con levaduras y harinas seleccionadas y aceite de oliva virgen extra, su masa se caracteriza por un amplio periodo de fermentación, que alcanza las 72 h. Además, el estirado se realiza de forma manual, sin rodillos ni extrusores mecánicos, lo que, según explican desde la compañía, evita desgasificar la masa y romper el gluten, dando como resultado una textura crujiente por fuera y esponjosa por dentro. Para ello, ya cuentan con un equipo de casi una treintena de trabajadores que se encargan de estirar a mano, elaborar las pizzas y dar un primer cocinado en el horno de piedra.

## Nueva fábrica de 3.000 m<sup>2</sup>

La necesidad de incrementar los volúmenes de producción tras la llegada de los nuevos contratos, ha obligado a la compañía a trasladar recientemente su sede a una **nueva fábrica de 3.000 m<sup>2</sup>** ubicada en Villamantilla, un pequeño pueblo de la sierra de Madrid. Se trata de unas instalaciones de nueva construcción, habilitadas con diferentes medidas de eficiencia energética y certificadas con el sello de calidad IFS FOOD. La fábrica cuenta con varias líneas de producción en congelado para el canal horeca y en refrigerado para el retail. "Nuestra capacidad de **producción actual para el canal retail es de 16.000 pizzas al día** y estamos a puntos de incorporar **nuevas líneas que nos permitan producir hasta 4 veces más**", explica Ángel González. De momento, ya **ha invertido en torno a 5 M€ en la puesta en marcha de la nueva fábrica** y ya prepara nuevos desembolsos. Así, **tiene previsto destinar 6 M€ en nuevos hornos y diferentes maquinarias de envasado**, al tiempo que también se estudiar ampliaciones logística y de instalaciones.

A día de hoy, las pizzas 'Más que masa' ya han dado el salto fuera de nuestras fronteras y, además de en Ahorramás, El Corte Inglés y Alcampo, están ya a la venta en Dinamarca, en Dubai y en varios supermercados de Andorra. Además, **a corto plazo la compañía comenzará a elaborar pizzas con marca de distribuidor para dos importantes cadenas españolas**, encargándose de elaborar la categoría más premium de pizzas refrigeradas bajo MDD para ambos retailers.

También son numerosos los nuevos productos que están desarrollando. Por ejemplo, **recientemente ha puesto en el mercado porciones individuales de pizza**. Este producto ya se vende en Dinamarca y el objetivo es implantarlo en otros países europeos antes de que acabe este 2021. También lanzará en breve una **nueva marca, 'La Cuore Pizza'**, de elaboración también artesanal pero que se posicionará en una categoría algo más económica, y una línea de salsas frescas para pizza que incluirán distintas variedades y usos (tomate, especial pizza y especial pasta).

Gracias a todas estas novedades, la compañía espera incrementar sus ventas de forma exponencial a lo largo de los próximos años. Ya en 2020 duplicó la facturación del ejercicio previo, hasta alcanzar los 2 M€. Para este año, las previsiones se elevan hasta los 8 M€, en virtud de los nuevos acuerdos comerciales que en breve entrarán en funcionamiento.

---

# **Alimarket**

*Cuestión de confianza*

© Publicaciones Alimarket, S.A. Queda prohibida la reproducción total o parcial de este contenido -incluida la reproducción del mismo en RRSS- sin que haya una autorización explícita por parte de Alimarket.