

Caprabo preveu augmentar un 5% la venda de coques de Sant Joan

NOTE DE PREMSA 22/06/2021

Barcelona, 22 de juny del 2021.-
 Caprabo preveu que la venda de coques de Sant Joan s'incrementi enguany un 5%, millorant els resultats del 2020, que van ser positius malgrat les circumstàncies de restricció per la pandèmia de la COVID-19.

Per aquesta campanya de Sant Joan, la companyia, a més, impulsa la comercialització de cava de proximitat amb descomptes de fins al 70% als seus supermercats.



El consum de cava de proximitat a l'alça

Enguany, Caprabo realitza a les seves botigues una aposta pels cava elaborats per petits productors i cooperatives agràries. Durant aquest mes de juny, amb motiu de la campanya de Sant Joan, Caprabo posa en oferta fins a 42 referències de 33 marques. La proposta inclou cava semi, cava *Brut* i *Brut Nature*, a més de vuit referències de cava rosat, tots ells de productors de les quatre províncies catalanes.

La venda de cava de proximitat a Caprabo ha registrat increments de fins al 50% en el que va d'any, de manera especial a Barcelona i la seva àrea metropolitana.

El tipus de cava amb més consum és el *Brut Nature* i el *Brut*, amb un 45% i 40% respectivament. El cava sec o semi sec i el cava rosat es consumeixen, tots dos, entorn un 4%.

Coques, un dolç tradicional amb un segle d'història

La coca de Sant Joan és un dels dolços més carismàtics a Catalunya. Es consumeix durant la revetlla de Sant Joan per celebrar el solstici d'estiu i a l'origen es pastava amb forma rodona, en una reminiscència de culte al sol. Amb les primeres pastisseries, la recepta va incorporar elements dolços com les fruites confitades i les cireres. La coca de Sant Joan tal com la coneixem avui dia, es va incorporar a les revetlles a partir del 1860 i es va convertir en element essencial d'aquesta celebració. Amb més de 100 anys de tradició, la coca de Sant Joan és un clàssic indispensable en aquest dia de celebració.

Les coques que es consumeixen a Catalunya són, principalment, de massa de pasta fullada i brioix, amb farciments de crema, decoració de fruita gebrada, xocolata cabell d'àngel o pinyons. Caprabo també ofereix coques sense sucre. Totes les coques disponibles als supermercats de Caprabo estan elaborades amb matèries primeres locals.

Caprabo

Caprabo, companyia de supermercats de referència, va néixer a la ciutat de Barcelona l'any 1959. Té una xarxa d'uns 300 supermercats a les quatre províncies de Catalunya i a la companyia treballen més de 6.000 persones. Caprabo aposta per la diferenciació a través de la salut, la producció agroalimentària de proximitat, els productes frescos, l'estalvi personalitzat, la varietat i la innovació. Cada dia, més de 150.000 persones compren en els supermercats Caprabo i un milió de clients disposen de targeta de fidelització. Caprabo és pionera en la venda d'alimentació per Internet a través de [Capraboacasa](https://www.capraboacasa.com/portal/ca) [<https://www.capraboacasa.com/portal/ca>] i ha estat la primera empresa de distribució a llançar al mercat una app de compra.

www.caprabo.com/ca/home/ [[/sites/caprabocom/ca/home/](http://www.caprabo.com/ca/home/)]

www.caprabo.com/ca/home/ [[/sites/caprabocom/ca/home/](http://www.caprabo.com/ca/home/)]

www.caprabo.com/ca/clubcaprabo/ [[/sites/caprabocom/ca/clubcaprabo/](http://www.caprabo.com/ca/clubcaprabo/)]

www.twitter.com/caprabo [<http://www.twitter.com/caprabo>]

www.facebook.com/caprabo [<http://www.facebook.com/caprabo>]

www.flickr.com/photos/caprabo [<http://www.flickr.com/photos/caprabo>]

www.youtube.com/user/Caprabo50 [<http://www.youtube.com/user/Caprabo50>]

www.instagram.com/caprabo_supermercats/ [http://www.instagram.com/caprabo_supermercats/]