

62% dos portugueses fariam pizza em casa com mais frequência se conseguissem resultados de qualidade de restaurante

Lisboa, 14 de maio, 2026 – A pizza continua a afirmar-se como uma das comidas favoritas dos portugueses, mas um novo estudo revela um contraste claro entre o entusiasmo pelo consumo e a confiança na sua preparação em casa. De acordo com uma pesquisa realizada pela OnePoll, em nome da AEG, junto de 1.000 adultos em Portugal, 63% dos inquiridos consomem pizza pelo menos algumas vezes por mês, e 46% afirmam sentir desejo por pizza pelo menos uma vez por semana.

Apesar desta popularidade, a maioria dos portugueses opta por soluções práticas: 31% consomem sobretudo pizza de supermercado ou congelada em casa, enquanto 29% preferem encomendar para entrega em casa. Apenas 25% indicam que fazer pizza de raiz é a sua forma mais frequente de consumo, evidenciando um afastamento da preparação caseira.

O estudo destaca uma lacuna significativa entre a ambição e a realidade da pizza feita em casa. Embora 82% dos portugueses já tenham preparado pizza de raiz pelo menos uma vez, apenas 19% o fazem com frequência. Entre os principais obstáculos estão a dificuldade em trabalhar a massa (46%), obter a textura ideal da base (35%) e alcançar a temperatura e tempo de cozedura adequados (29%).

Além disso, 44% dos inquiridos consideram que a pizza de restaurante é superior à feita em casa, e 30% admitem que a pizza caseira “nunca sabe tão bem como a de restaurante”. Esta frustração tem impacto real: cerca de um terço já arruinou uma pizza que aguardava com expectativa.

Os portugueses demonstram também pouca paciência quando se trata de cozinhar pizza em casa. O tempo médio de espera aceitável é inferior a 18 minutos, o mais baixo entre os mercados analisados, o que reforça a preferência por opções rápidas e convenientes, como entrega em casa ou refeições prontas.

Ainda assim, o interesse pela preparação caseira não desapareceu. A maioria dos inquiridos (62%) afirma que faria pizza de raiz com mais frequência se pudesse garantir resultados comparáveis aos de restaurante, evidenciando uma clara oportunidade para soluções que aumentem a confiança e simplifiquem o processo.

“Sabemos que muitos portugueses gostariam de fazer pizza em casa com mais frequência, mas a falta de consistência nos resultados acaba por ser um travão. Com o novo forno AEG Pizza Expert, respondemos precisamente a esse desafio, permitindo recriar em casa a qualidade de uma pizza de restaurante. Após um pré-aquecimento de 25 minutos, o forno atinge temperaturas até 340°C e confeciona uma pizza em apenas 2,5 minutos. Além disso, permite preparar várias pizzas de forma rápida e consistente, tornando a experiência na cozinha

mais prática e confiante", afirma Ângela Pereira, Brand Manager da AEG Portugal.

Quando questionados sobre o que define uma pizza ideal, os portugueses destacam o queijo como o elemento mais importante (24%), seguido dos *toppings* (19%) e da base (18%). A palavra mais associada à pizza perfeita é "indulgente" (41%), refletindo o seu papel como prazer gastronómico.

A pizza é também vista sobretudo como uma solução prática: 46% consideram-na uma refeição rápida e fácil, enquanto apenas 10% a encaram como um ritual social. Ainda assim, é frequentemente partilhada, sendo maioritariamente consumida em contexto familiar, com o parceiro e/ou filhos.

Portugal destaca-se ainda por algumas preferências distintas. A base fina e estaladiça é a favorita (46%), mas há uma maior abertura a bases mais espessas do que noutros países. Nos *toppings*, chouriço e *pepperoni* lideram as preferências, enquanto ingredientes como bacalhau e anchovas estão entre os mais rejeitados. Curiosamente, Portugal é também o mercado mais recetivo ao ananás na pizza, com mais de metade dos inquiridos a afirmar que gosta desta combinação.

Os resultados evidenciam um mercado com forte procura por pizza, mas com uma abordagem sobretudo prática, reforçando a oportunidade para soluções que tornem mais simples, rápida e fiável a sua preparação em casa.

Júlia Almeida

PUBLIC' | Head of PR

julia.almeida@publiccom.pt

+ 351 961678780

Somos AEG. Existimos para redefinir o que espera dos seus eletrodomésticos e desafiar os limites do dia a dia. Desde o nosso início em Berlim em 1887, nunca nos conformámos com o razoável e acreditamos que também não o deve fazer. Acreditamos em inovações responsáveis que se destacam hoje e ajudam a construir um amanhã melhor. A AEG faz parte do Electrolux Group, líder global na categoria de eletrodomésticos que vende aproximadamente 60 milhões de produtos domésticos em cerca de 120 mercados todos os anos. No Electrolux Group trabalham mais de 51.000 pessoas a nível mundial e o ano de 2022 gerou um volume de negócios de mais de 135 mil milhões de SEK.

Para mais informações: <http://www.aeg.com.pt/>