

PAELLADOR



Paella del mar
Paella de la mer
Sea paella

Paella del Mar Señorito
Paella de la mer "Señorito"
"Señorito" Sea paella

Paella del mar de almejas y alcachofas
Paella au cépes
Sea paella with clams and artichokes.

Paella Mixta del mar
Paella Mixte de la mer
Mixed Sea Paella

Paella del Mar Arroz Negro
Paella de la mer Riz Noir
Black Rice Sea Paella

CRUJIT COQUES

NUEVAS RECETAS
NUEVA MASA
MÁS CRUJIENTE!



V VEGETARIANOS
V VEGANOS
S SIN GLUTEN

LA PAELLA DEL MAR

coqueta MEDITERRÁNEA
germana



Pastaghetti



Platos Caseros



PIZZA DOR

MOLTO BUONA



Tapasitor





Une affaire prometteuse à l'avenir, innovante et rentable. Nous vous aidons à vendre.

Un negocio con futuro, innovador y rentable. TE AYUDAMOS A VENDER.

A business with good prospects; innovative and profitable. WE HELP YOU SELL.

Una affaire prometteuse à l'avenir, innovante et rentable. Nous vous aidons à vendre.

Un negocio con futuro, innovador y rentable. TE AYUDAMOS A VENDER.

A business with good prospects; innovative and profitable. WE HELP YOU SELL.



Beneficios de nuestro concepto

- Diferenciación de producto
- Más rentabilidad
- No manipulación
- Estandarización
- No es necesario personal cualificado
- Stocks controlados
- Cocina abierta 24 horas
- No Mermas
- Más de 50 especialidades diferentes
- Publicidad atractiva para incrementar ventas
- El restaurante conserva su identidad, nos convertimos en un restaurante con grandes oportunidades

Les avantages de notre concept

- Produit différent
- Son restaurant peut être plus rentable
- Pas de pertes
- Pas de manipulation du produit
- Pas besoin de personnes qualifiées
- Standardisation du produit
- Stocks contrôlés
- Cuisine ouverte toute la journée
- Plus de 50 spécialités différentes
- Matériel pour une publicité attractive
- Votre restaurant ne perd pas son identité, nous devons un restaurant avec beaucoup des possibilités

Benefits of our concept

- Different
- Restaurant can be more profitable
- No loss
- No management of the product
- No need for qualified staff
- Standardized product
- Controlled stocks
- Open kitchen all day
- More than 50 different specialties
- Material for attractive advertising
- Restaurant does not lose identity, we become a restaurant with great opportunities

Historia y filosofía

Meritem nace en 1992 con un capital completamente nacional con las paellas y fideus PAELLADOR. La innovación tecnológica nos llevó en 1994 a enriquecer nuestra oferta, nacieron las CRUJÍ COQUES. Nuestras especialidades, vienen a cubrir una exigencia del mercado: sanas y de fácil preparación; además, Meritem aporta un innovador sistema para comercializar sus especialidades con una distribución que garantiza en todo momento la calidad de todos los productos. Meritem es una empresa sólida, en constante crecimiento y con probada experiencia en el sector de la restauración que empieza su internacionalización por Europa en 1997. Actualmente contamos con más de 4.000 clientes en toda España y más de 350 restaurantes en Francia, Andorra, Italia, Portugal, Inglaterra, Holanda y Bélgica.

Durante más de 26 años, nuestra gama no ha dejado de crecer con los PLATOS CASEROS, platos de cocina tradicional; PASTAGUETTI, pasta italiana y risotto; TAPASDOR, con típicas tapas mediterráneas; PIZZADOR, siete variedades de sabrosas pizzas y SMOOTHIESDOR, batidos de frutas; además de las paellas y fideus PAELLADOR y las CRUJÍCOQUES.

Más de 50 especialidades que se pueden combinar con ingenio y conseguir una carta increíblemente atractiva.

Histoire et philosophie

Meritem est une entreprise née de capitaux privés, qui commence son activité à partir de 1992 avec les paellas et fideus PAELLADOR. Grâce à nos innovations technologiques, dès 1994 nous enrichissons notre gamme, les CRUJÍCOQUES sont nées. Tous nos produits répondent aux mêmes critères, produits sains et très facile à préparer. En plus, Meritem apporte un concept innovant pour commercialiser la gamme avec une distribution qui garantit en tout moment la qualité de tous les produits.

Meritem est une entreprise solide, avec une croissance constante et une expérience reconnue dans le secteur de la restauration qui commence sa internationalisation par Europe le 1997. Actuellement nous avons plus de 4.000 clients en Espagne et plus de 350 restaurants en France, Andorre, Italie, Portugal, Angleterre, Hollande et Belgique.

Nosrte gamme , pendant plus de 26 ans, a crû avec les PLATOS CASEROS, plats de cuisine traditionnelle, PASTAGUETTI, pâte italienne et risotto; TAPASDOR, set variétés de délicieuses pizzas et SMOOTHIESDOR, smoothies de fruits ; en plus des paellas y fideus PAELLADOR y CRUJÍCOQUES.

Plus de 50 spécialités avec lesquelles vous pouvez créer une carte incroyablement attractive.

History and philosophy

Meritem is a company with fully national capital, which started his career in 1992 with the paellas and fideus PAELLADOR. The technological innovation allowed us to enrich our offer in 1994 when CRUJÍCOQUES were born. Our specialties come to meet a market demand: healthy and easy to prepare. Furthermore, Meritem provides you with an innovative system to commercialize all the specialties with a distribution which guarantees the quality of all products.

Meritem is a strong company, continuously growing and with a large recognised experience in the catering industry. It starts its internationalization around Europe in 1997. Nowadays, we have more than 4.000 clients around Spain and more than 350 restaurants in France, Andorra, Italy, Portugal, United Kingdom, Holland and Belgium.

During more than 26 years, our offer has increased with PLATOS CASEROS, traditional cooking dishes; PASTAGUETTI, Italian pasta and risotto; TAPASDOR, with typical Mediterranean tapas; PIZZADOR, seven varieties of delicious pizzas and SMOOTHIESDOR, fruit smoothies; besides paellas and fideus PAELLADOR and CRUJÍCOQUES.

More than 50 specialties to create an unbelievable attractive menu.

