

PAELLADOR



Paella de marisco
Paella aux fruits de mer
Seafood paella

Paella mixta
Paella mixte
Mixed paella

Fideuà de marisco
Fideuà aux fruits de mer
Seafood fideuà

Paella valenciana
Paella valenciana
Seafood paella

Paella de arroz negro
Paella au riz noir
Black rice paella

Paella de verduras
Paella aux légumes
Vegetable paella

Paella del Señorito
Paella "Señorito"
Paella del Señorito

Fideguay
Fideguay- Fideuà fromage
Fideguay

Paella de pollo con verduras
Paella de poulet aux légumes
Chicken paella with vegetables

PIZZADOR



Margarita York Tropical 4 Quesos V

Pepperoni Barbecue Tex Mex

PIZZADORES



Verde - Green Paradise Sunshine Blueberry

Fantasy Tropical Sunset Palmbeach

Piña Colada

CRUJICOCUES



Crujicarbonara
Crujicarbonara
Crujicarbonara

Crujicabra
Crujicabra
Crujigatoat

Crujirdeo
Crujirdeo
Crujirdeo

Crujitropic
Crujitropic
Crujitropic

Combicruc
Combicruc
Combicruc

Crujivegetal
Crujivegetal
Crujivegetable

Atuncrec
Thoncrec
Tunacrec

Crujiyork
Crujijamón
Crujivorkham

Crujiquesos
Crujijesomes
Crujicheses

Pastaghetti



Tagliatelle di spinaci
Tagliatelle aux épinards
Spinach tagliatelle

Risotto ai Funghi
Risotto ai Funghi (Champignons)
Risotto Funghi

Maccheroni
Penne bolognesa
Macaroni

Spaghetti alla Bolognese
Spaghetti alla Bolognese
Spaghetti alla Bolognese

Cannelloni di carne
Cannelloni di carne
Meat Cannelloni

Spaghetti al pesto
Spaghetti al pesto
Spaghetti au pesto

Spaghetti alla Carbonara
Spaghetti alla Carbonara
Spaghetti alla carbonara

Ravioli ai 3 formaggi
Ravioli aux 3 fromages
3 cheese ravioli

Lasaña espinacas
Lasagna aux épinards
Spinach lasagna

Lasagne di carne
Lasagne di carne
Meat lasagne

Ravioli al Pesto
Ravioli al pesto
Ravioli al pesto

Tagliatelle alla Marinara
Tagliatelle alla Marinara
Tagliatelle alla Marinara

Tagliatelle Funghi
Tagliatelle Funghi(Champignons)
Tagliatelle Funghi

Tortellini ricotta e spinaci
Tortellini ricotta e spinaci
Tortellini ricotta e spinaci

Ravioli Fiorentina
Ravioli Fiorentina
Ravioli Fiorentina

Gastronomia Montaña



Rabo de toro
Queue de taureau
Bull tail

Garbanzos con almejas
Pois chiches avec palourdes à la sauce marinère
Chickpeas with clams à la marinère.

Lubina
Bar au four
Sea bass

Costillas a la BBQ
Côtes levées BBQ
BBQ Ribs

Bacalao a la vizcaína
Morue à la basquaise
Cod, Biscay style

Ternera estofada
Véau en daube style goulash
Stewed beef meat, goulash style

Albóndigas en salsa
Boulettes de viande à la sauce
Meatballs in sauce

"Suquet" de pescadores
Marmite Pecheur
Fisherman's suquet

Carrillada de cerdo
Joue de porc cuitée dans son jus aux épices
Pork cheek stewed in its juice with spices

Pollo al curry
Poulet au curry
Chicken curry

Lentejas con chorizo
Lentilles au Chorizo
Lentil stew with chorizo

Crema de verduras
Soupe crème aux légumes
Creamy vegetable soup

Crema de marisco
Soupe crème aux fruits de mer
Creamy seafood soup

Crema de marisco
Soupe crème aux fruits de mer
Creamy seafood soup

Tapas dor



Pollo Teriyaki
Poulet Teriyaki
Teriyaki chicken

Bacalao con pisto
Morue avec ratatouille
Cod with ratatouille

Almejas al ajillo
Palourdes à l'ail
Clams with garlic

Pinchos morunos
Porc andalousse
Spiced diced pork

Mejillones marinera
Moules marinère
Mussels marinera

Gambas al Brandy
Crevettes au Cognac
Brandy prawns

Champiñones al ajillo
Champignons à l'ail
Garlic mushrooms

Alitas de pollo especiadas
Ailes de poulet épiciées
Spicy chicken wings

Choricitos a la sidra
Chorizos au cidre
"Chorizo" with cider

Choritos a la sidra
Chorizos au cidre
"Chorizo" with cider

Pulpo cocido
Poulpe
Boiled octopus

Tortilla de patatas
Omelette avec pommes de terre
Spanish omelette

Carne en salsa
Viande en sauce
Beef in sauce

Patatas bravas
Pommes de terre piquantes
Spicy potatoes

Pollo con salsa curry y pasas
Poulet à la sauce curry et raisins
Curry chicken with raisins

Alitas de pollo con salsa barbacoa
Ailes de poulet à la sauce barbecue
Barbecue chicken wings

Alcachofas con bacon y cebolla caramelizada
Artichauts aux lardons et oignons caramélisés
Artichokes with bacon and caramelized onion

Callos
Tripes



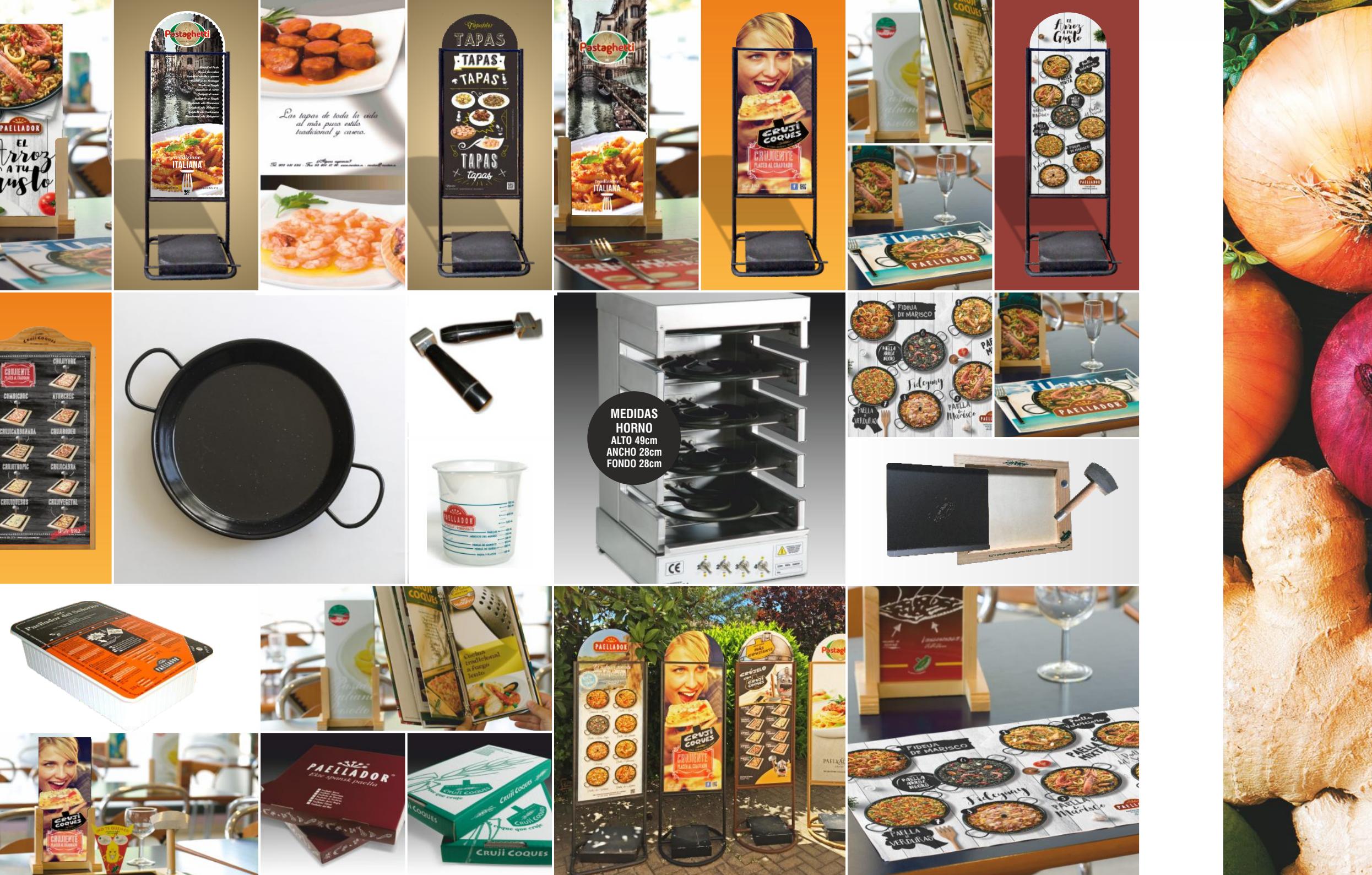
Paella del mar
Paella del Mar Señorito
Paella Mixta del mar
Paella del Mar Arroz Negro
Paella del mar de almejas y alcachofas

Paella
Paella
Paella
Paella

Sea paella
"Señorito" Sea paella
Mixed Sea Paella
Black Rice Sea Paella
Sea paella with clams and artichokes.

Paella Alta Gama

TE AYUDAMOS A VENDER



NOUS VOUS
AIDONS À VENDRE
WE HELP YOU SELL

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 CRUJICOOQUES. 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 emplea 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; PASTAGHETTI, 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 CRUJICOOQUES.

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 CRUJICOOQUES 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 en 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.

Notre gamme, pendant plus de 26 ans, a cru avec les PLATOS CASEROS, plats de cuisine traditionnelle, PASTAGUETTI, pâtes italiennes et risotto; TAPASDOR, typique tapas Méditerranéenne; PIZZADOR, set variétés de délicieuses pizzas et SMOOTHIESDOR, smoothies de fruits ; en plus des paellas et fideus PAELLADOR et CRUJICOOQUES.

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 CRUJICOOQUES 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, PASTAGHETTI, 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 CRUJICOOQUES.

More than 50 specialties to create an unbelievable attractive menu.

Meritem SL
Tel. 0034 610 225 273
www.meritem.es
meritem@meritem.es



BENEFICIOS DE NUESTRO CONCEPTO

- 1 Diferenciación de producto
- 2 Más rentabilidad
- 3 No manipulación
- 4 Estandarización
- 5 No es necesario personal cualificado
- 6 Stocks controlados
- 7 Cocina abierta 24 horas
- 8 No Mermas
- 9 Más de 50 especialidades diferentes
- 10 Publicidad atractiva para incrementar ventas
- 11 El restaurante conserva su identidad, nos convertimos en un restaurante con grandes oportunidades

LES AVANTAGES DE NOTRE CONCEPT

- 1 Produit différent
- 2 Son restaurant peut être plus rentable
- 3 Pas de pertes
- 4 Pas de manipulation du produit
- 5 Pas besoin de personnes qualifiées
- 6 Standardisation du produit
- 7 Stocks contrôlés
- 8 Cuisine ouverte toute la journée
- 9 Plus de 50 spécialités différents
- 10 Matériel pour une publicité attractive
- 11 Votre restaurant ne perd pas son identité, nous devenons un restaurant avec beaucoup des possibilités

BENEFITS OF OUR CONCEPT

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



TRABAJAMOS DURO
PARA TU RENTABILIDAD
NOUS TRAVAILLONS DUR
POUR VOTRE RENTABILITÉ
HARD WORK FOR YOUR
EFFECTIVENESS

Soluciones de cuarta y quinta gama para la restauración