

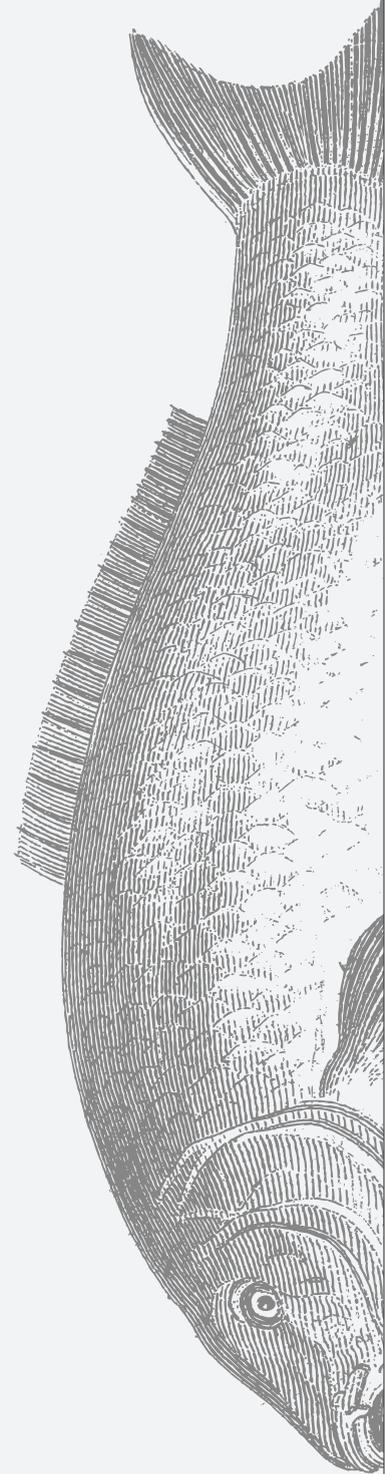
# RO ME RO

|

# JU LIE TA

Y

COCINA TRADICIONAL, AL INSTANTE



RESTAURANTES & HOTELES

## PRODUCTOS NATURALES Y DE SIEMPRE,

La esencia de Romero y Julieta se basa en la larga y dilatada experiencia en el mundo de la restauración, y la calidad de sus productos.

La pasión por la gastronomía y su experiencia en el sector, son los pilares fundamentales para que Romero y Julieta sea, hoy en día, una realidad.

Romero y Julieta es una empresa familiar, con raíces en una tradicional masía del Maresme con preciosas vistas al mar Mediterráneo.

Un magnífico enclave donde se coció, generación tras generación, estas succulentas recetas a fuego lento, que finalmente se presentan en el mercado con el mejor producto culinario.

Recetas tradicionales con productos e ingredientes de primera calidad y de proximidad.

Productos 100% naturales, sin conservantes ni colorantes, elaborados de forma totalmente artesanal.

Sabor único, gracias a la elaboración de los platos con fuego de leña.

Todos nuestros productos se realizan bajo un proceso de congelado de última generación, que garantizan el sabor y textura del primer momento.

## MODO DE EMPLEO:

Vierta el contenido de la bolsa de 1 ración de Romero y Julieta en una paella

A parte, hierva 500 ml. de agua por ración en un cazo y viértalo ¡con cuidado! encima de la paella.

Remueva el contenido hasta repartirla de forma uniforme por toda la paella.

Mantenga la paella a fuego lento entre 7 y 8 minutos.

Apague el fuego y coloque la paella encima de un soporte (apto para utensilios calientes) y deje que repose entre 1 y 2 minutos.

**Decore con un poco de romero y ya tendrá la paella lista para servir.**



Romero y Julieta pone a su disposición, un amplio abanico de productos **100% naturales, sin conservantes ni colorantes**, elaborados de forma **totalmente artesanal**.

Nuestros platos se cocinan a diario en nuestras instalaciones, **con fuego de leña, aportando un sabor y aroma único** imposible de conseguir con otra técnica de cocción.

Todos nuestros productos se elaboran a partir de **materias primas de alta calidad**, seleccionamos personalmente las mejores verduras, carnes, pescados, marisco, y por supuesto, el mejor arroz bomba para nuestras paellas y arroces, ya que esta variedad de arroz es por sus cualidades de textura y absorción de sabores, el ideal para la elaboración de paellas y arroces.

## COCINA TRADICIONAL, AL INSTANTE:

Le ahorramos todo el trabajo y tiempo que requiere la elaboración, pero sin renunciar a una paella de gran calidad. Con nuestras paellas y arroces podrá disfrutar de una paella tradicional en tan sólo 8 minutos.

Tan fácil como verter el contenido en una paellera, añadir la cantidad de agua hirviendo que le indicamos en la caja, remover, probar al gusto de sal, esperar 7/8 minutos hasta que absorba el agua y dejar reposar entre 1/2 minutos.

Con estos simples pasos ya tendrá lista para degustar una exquisita paella, **Romero y Julieta, cocina tradicional al instante.**



**MINUTOS DE COCCIÓN**



**100% NATURAL**



**RACIÓN INDIVIDUAL**



**PRODUCTO DE PROXIMIDAD**



**ELABORADO CON FUEGO DE LEÑA**



**COCINA ARTESANAL**

## VENTAJAS PARA EL CANAL HORECA:

La mayoría de cocinas de bares, restaurantes, hoteles, **no tienen la estructura o instalaciones adecuadas para poder elaborar paellas en sus cocinas**, con lo que no pueden ofrecer un plato estrella tanto para clientes nacionales como extranjeros.

Con nuestras paellas podrá ofrecer a sus clientes **el plato más internacional de la gastronomía española**.

No es necesario personal cualificado para su preparación, **cualquier empleado la podrá preparar**.

Posibilidad de ofrecer paellas **a cualquier hora del día**.

Sólo se preparan en función de la demanda, lo que **elimina** por completo la posibilidad de **remanentes**.

**Se le sirve al cliente al instante**, sin tener que hacerle esperar excesivamente.

**Evitará posibles colapsos** en la cocina, ya que aunque venga un gran número de clientes al mismo tiempo a comer, su rápida elaboración permitirá servir los platos "a tiempo".

**Posibilidad de ofrecer "paella take away"**.

**Fácil control de stock disponible**.

**Podrá ofrecer paella para un sólo comensal**

**Ahorro en tiempo y costes**.

**Garantía y seguridad** en ofrecer a sus clientes **un producto excelente**.

Todas nuestras paellas y arroces se elaboran a partir de un excelente y cuidado sofrito a base de: aceite de oliva, cebolla, tomate natural y pimiento, y en su momento justo de cocción añadimos un ingrediente indispensable como es el azafrán.



## PAELLAS

### Paella marinera

Uno de los platos con más demanda de la rica y variada gastronomía española, una excelente combinación del mejor arroz bomba con ingredientes tales como mariscos, verduras y carne. Un producto que con una excelente relación calidad/precio, junto con los formatos de 10 raciones por bolsa, hacen de esta paella un producto único en el mercado para ofrecer en su menú diario.

### Paella de marisco

Quizás la paella preferida de muchos comensales, para elaborar está riquísima paella hemos seleccionado entre otros ingredientes, los mejores mejillones, las mejores sepias, cigalas, gambas langostineras y almejas.

### Paella de carne

Una gran alternativa para los más carnívoros, está sabrosa paella está compuesta de pollo, conejo y costilla.

### Arroz con Bogavante

Un clásico en los últimos años en nuestra gastronomía, los más sibaritas lo podrán pedir más seco o caldoso según les guste.

### Arroz con Bacalao

Un arroz desconocido para muchas personas y difícil de encontrar en la carta de los restaurantes, quién prueba este exquisito arroz con todo el sabor del mejor bacalao, queda rendido ante un plato sabroso como es este arroz.



## CROQUETAS

### Croquetas de jamón

Una indispensable entre las croquetas, nuestra suave y cremosa bechamel junto con la selección del mejor jamón, hacen de esta croqueta el aperitivo perfecto.

### Croquetas de bacalao

Un sabor inigualable con trozos de bacalao en cada bocado.

### Croquetas de cabrales y manzana caramelizada

Para los amantes de los sabores fuertes, esta excelente croqueta en la que combinamos un manjar como es el queso cabrales y ese toque dulce que le da la manzana caramelizada.

