



*Más que paellas*

Cocina mediterránea

*Con todo el sabor del mediterráneo*



[www.masquepaella.es](http://www.masquepaella.es)

# PRESENTACION

*Más que paellas* es una empresa dedicada a la elaboración y distribución de arroces y paellas precocinadas (5ª gama).

Estamos ubicados en plena costa mediterránea, en un pueblo de tradición pesquera y arroceras como es Calafell, Tarragona.

En todos nuestros productos solo utilizamos productos de primera calidad.

No utilizamos conservantes **ni ningún producto que pueda alterar el sabor y la calidad de nuestros arroces.**

Este es nuestro lema:

**La calidad es nuestro compromiso**



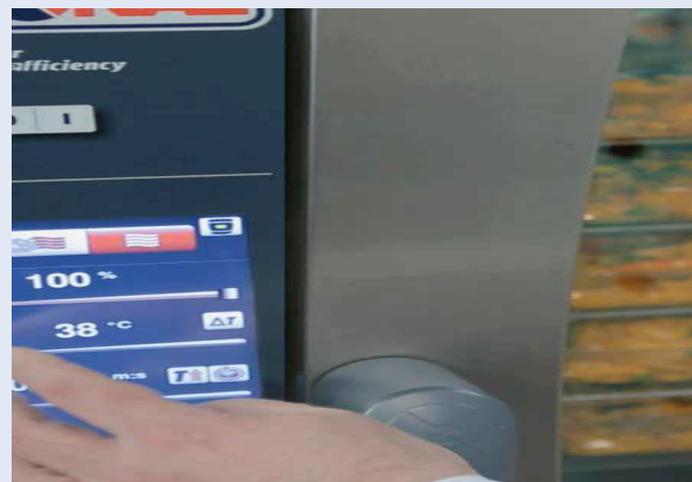
[www.masquepaella.es](http://www.masquepaella.es)

# Unimos tradición e innovación....

En *Más que paellas* hacemos nuestros arroces utilizando **recetas tradicionales**, cocinando nuestro famoso fumé a fuego lento con los mejores productos de la zona.

En nuestro proceso de elaboración interviene la última tecnología en el manipulado, pasteurización, enfriamiento inmediato, envasado, etiquetado y almacenamiento

Resultando una deliciosa y variada gama de arroces totalmente saludables y **sin ningún tipo de conservante**.



....a partes iguales

[www.masquepaella.es](http://www.masquepaella.es)

# Soluciones prácticas para tu negocio...

En *Más que paellas* te hacemos la vida más fácil.

Todos los ingredientes en un solo envase, lo que permite que sean fácilmente almacenados.

Se pueden conservar refrigerados o congelados, tu eliges.

Ganarás en eficiencia y eficacia pues el **tiempo de elaboración es inferior a 10 minutos**

**No dependas de personal especializado**, la sencillez de su preparación permite que cualquiera puede elaborarlas

Puedes presentar una paella exquisita sin importar el número de comensales



# Con nuestros formatos.....

Disponemos de dos formatos fundamentales, que son:

**MULTIRRACI3N:** 2.600 grs.

Éste formato permite hacer paellas para 10 comensales aproximadamente.

Solo a±adir agua esperar 10 minutos aprox. Y listo!!

**RACION INDIVIDUAL:** 250 grs.

La facilidad de éste formato es que te permite hacer paellas individualizadas por tanto no tienes ningún tipo de merma, ya que vas haciendo paellas según van pidiendo.

**Del congelador directamente a la paellera, no necesita descongelar .**

**... todo son ventajas para tu negocio.**

## FORMATO MULTIRRACI3N



**2.600 grs.**

## FORMATO INDIVIDUAL



**250 grs.**

**[www.masquepaella.es](http://www.masquepaella.es)**

# ARROCES PARA TODOS LOS GUSTOS

En *Más que paellas* hemos invertido mucho tiempo para ahorrárselo a nuestros clientes.

Es por ello que le ofrecemos una amplia gama de arroces y paellas para los gustos más exigentes.

Para cumplir con la máxima garantía de calidad e higiene, nuestros arroces son envasados al vacío y pasan por el proceso de pasteurización.

De ésta manera llegan a nuestros clientes con plena garantía de calidad y sabor.



## PAELLA MARINERA (ABANDA)

Arroz, gamba langostinera, calamar y sepia)



## PAELLA VALENCIANA

Arroz, pollo, judía y garrofó



## PAELLA MARISCO

Arroz, cigala, mejillón, calamar, langostino y sepia



## PAELLA MIXTA

Arroz, pollo, mejillón, calamar, langostino, pimiento y guisantes



# DE FACIL PREPARACION

Nuestros arroces son de fácil preparación, no se necesita tener preparado fumé, sofrito, etc..

Se trata de abrir la bandeja, volcarla en una paellera o sartén (**no precisa descongelación previa**), añadirle el agua que indica en las instrucciones y en menos de **10 minutos ya tenemos una paella lista para su consumo.**

Debido a que son elaboradas con procedimientos estandarizados, el resultado siempre es el mismo, **nuestras paellas siempre salen igual de sabrosas.**

**CONFIE EN NUESTRA EMPRESA  
COMO YA LO HACEN:**

**BALEARIA, MSC CRUCEROS,  
SH HOTELS, entre otros.**

  
**Más que paellas**  
Cocina mediterránea

## ARROZ NEGRO

Arroz, gamba, calamar, sepia y tinta natural de calamar



## PAELLA IBÉRICA

Arroz, pollo, chorizo ibérico, garrofó, pimiento y calabazín



## PAELLA DE VERDURAS

Arroz, judía, zanahoria, garrofó, brotes de ajo, alcachofa, coliflor, guisantes y pimientos.



## FIDEUÁ

Fideos finos, anillas de calamar, gamba y sépia



**MAS QUE PAELLAS**  
Paseig. Marítim, 37  
CALAFELL (Tarragona)  
977 691 882

**[www.masquepaella.es](http://www.masquepaella.es)**