



Groupe MRM

Division - Plats préparés



Sommes MRM

L'artisanat et Qualité

Nos plats



Sommes MRM

L'artisanat et Qualité

Nos plats



Sommes MRM

Notre définition: tradition et l'expérience





Notre définition: tradition et l'expérience

Plus de 60 ans en Espagne dans la production de produits cuisinés de viande où nous sommes devenus dès l'une des références principales.

Nous avons plus de 160 travailleurs et la plus haute technologie dans la transformation des aliments.

Nous maintenons notre saveur artisanale, le contrôle dans nos processus de production, la qualité de nos matières premières et l'excellence dans de nos élaborations.



Sommes MRM

Tradition et technologie pour arriver à la qualité suprême

Dans MRM se produit une fusion de la tradition avec la meilleure technologie disponible sur le marché.

Notre mission est de maintenir le processus de production artisanale à côté de la saveur traditionnelle, en se fondant sur la meilleure technologie qui nous permet de fournir le produit final avec une qualité suprême, le goût exquis et vie plus longue.



Sommes MRM

Usine MRM

Depuis le début jusqu'au du présent, l'usine a augmenté à 15.000 mètres carrés, dans lequel elles ont constamment fait des investissements pour adapter aux besoins actuels.





Sommes MRM

Chambre hyperbare



Actuellement, MRM est l'un des quelques producteurs d'aliments en Espagne qui ont une chambre hyperbare.

Ladite chambre soumis à la nourriture à une pression comprise entre 4.000 et 6.000 barres, ce qui provoque un allongement de la durée de vie du produit, plus:

- Produire une réduction drastique de la flore bactérienne contaminant.
- Améliorer la qualité sanitaire.
- Maintient la plupart des caractéristiques organoleptiques et nutritionnelles des aliments.



Cuisine avec technologie de première ligne



Dans MRM se produit une fusion artisanale avec la meilleure technologie disponible sur le marché.

Dans nos installations, nous avons une cuisine où nous faisons nos plats préparés en petits lots. De cette façon, nous pouvons garder le goût et la qualité qui nous définit.

Nos plats ont un goût maison!



Certifications internationales

En réponse à notre travail, nous avons obtenu la certification IFS (International Food Standard) qui garantit à MRM au niveau national et international, respect de la sécurité alimentaire, la transparence et l'amélioration continue des processus de production.





Sommes MRM

MRM est distribution



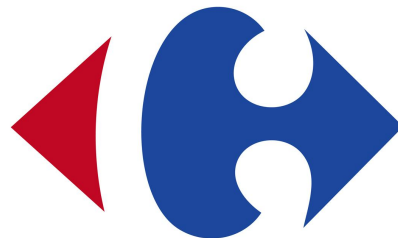
Dès le début de notre activité, la présence du MRM dans le marché a considérablement évolué. En plus d'être une référence dans le commerce traditionnel et les magasins délicatesse en Espagne, au cours des dernières décennies ont ouvert de nouvelles lignes de distribution à l'échelle nationale et internationale, et nos produits sont présents dans les grandes surfaces.



Sommes MRM

MRM est distribution

Ils nous font confiance:



Carrefour



MERCADONA
SUPERMERCADOS DE CONFIANZA





Sommes MRM

MRM est distribution

D'autres grandes entreprises comme IKEA, comptent également sur l'expérience et la qualité de la préparation des plats préparés aux soins pour le réseau en Espagne de ses travailleurs.

Nous livrons nos produits préparés de la nourriture pour que les employés puissent consommer dans les cantines.





Sommes MRM



MRM, cuisine traditionnelle espagnole

Dans MRM, nous avons adapté aux nouvelles habitudes de la société de consommation d'aujourd'hui et les goûts des clients. En outre, non seulement nous élaborons des recettes traditionnelles de la cuisine espagnole, aussi, des plats d'avant-garde.

Pour ce faire, nous utilisons les meilleures matières premières et de grands Chefs, qui développent des plats de qualité suprême dans nos cuisines.





Sommes MRM

MRM - Création des plats pour les chefs et restaurants



MRM est non seulement responsable de l'élaboration de leurs propres plats préparés à base de recettes traditionnelles de la cuisine espagnole. En plus de notre vaste gamme de plus de 100 plats dans MRM développe plats « ad hoc » pour les restaurants des plus célèbres chefs, avec des recettes personnalisées pour eux.



MRM - Qualité et goût

Pour la préparation de nos plats, nous utilisons uniquement les meilleurs produits. Nos services d'achat et la qualité, ont un contrôle complet sur les fournisseurs et les produits, en gardant une relation étroite et permanente avec eux, ce qui nous permet d'accéder aux meilleures matières premières.

Nos processus sont également contrôlés en permanence pour obtenir et assurer le meilleur goût et une meilleure qualité.





MRM - Adaptation aux exigences du marché

Coeliaques et les personnes souffrant d'intolérance au lactose et d'autres allergies ont un espace entre nous comme la plupart de nos plats qu'ils sont adaptés à ces diètes. Nous écoutons les consommateurs et nous essayons de répondre à leurs demandes.

La cuisine MRM, est parfaitement divisée, et chacun des les régimes alimentaires dispose de sa espace avec ses propres instrumental afin d'éviter toute contamination.





Sommes MRM

L'artisanat et Qualité

Nos plats



L'artisanat et Qualité

La qualité dans les procédés de fabrication

La variété des plats sans conservateur MRM ont une durée vie de 60 jours, grâce à son processus appelé "High Fresh" fait avec la dernière technologie.





L'artisanat et Qualité



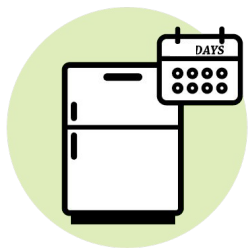
MRM - Cuisine traditionnelle et d'avant-garde



Ingrédients frais et sans conservateurs



Huile d'olive extra vierge



Durée de vie: 60 jours



Cuisine maison: Fabrication en petites lots



L'artisanat et Qualité



MRM - conclusion

De notre engagement à l'égard des techniques de pointe vient naître notre large gamme de plats préparés, frais et variés, avec une longue durée de vie sans aucun agent de conservation.





Sommes MRM

L'artisanat et Qualité

Nos plats



Nos plats



Cocido Madrileño



Nos plats



Paella Mixta



Nos plats



Arroz Negro



Nos plats



Chipirones a lo Pelayo



Nos plats



Asadillo de pimiento y atún



Nos plats



Gaspacho con Remolacha



Nos plats



Bacalao con Tomate



Nos plats



Fideuá



Nos plats



Potaje con Bacalao



Nos plats



Lentejas a la Riojana



Nos plats



Ensalada de Legumbres



Nos plats



Fabada Asturiana



Nos plats



Salmón en Mousseline de Puerros



Nos plats



Carrillada en salsa de tomate casero



Nos plats



Merluza con Guarnición Verde



Nos plats



Pollo al Ajillo



Merci beaucoup