



yatecomere



Yatecomeré es una empresa gastronómica innovadora centrada en aportar a las preparaciones de gran calidad la técnica de conservación adecuada para una correcta distribución y presentar platos de altísima calidad y con un marcado carácter tradicional. Las técnicas de envasado al vacío y cocción al vacío permiten preservar todas las características organolépticas sin recurrir a conservantes ni aditivos artificiales. Yatecomeré es una empresa comprometida con su entorno y trabaja con los mejores proveedores locales, apostando por la materia prima de calidad y los procesos tradicionales de preparación. Cuenta con un alto standard de calidad y un riguroso sistema de trazabilidad que le permiten garantizar la más estricta calidad de sus productos. Sus platos se dirigen a todas aquellas personas que creen que la calidad importa; tanto a particulares como a profesionales. A través de su tienda online o de pedidos por encargo, los consumidores pueden disfrutar de manera rápida y cómoda de la cocina de siempre, en cualquier momento y lugar.

Yatecomeré is a business centered around gastronomic innovation dedicated to the preparation of high quality using advanced conservation techniques suitable for distributing and presenting dishes with the highest quality and distinct traditional characteristics. The vacuum packaging techniques allow vacuum cooking to preserve all the taste features and characteristics without using preservatives or artificial additives. Yatecomeré is a company committed to the environment and works with the best local suppliers, betting on their quality raw material and traditional preparation processes. Counting on high standards of quality and a rigorous traceability system that allows stricter quality control of their products. Their dishes are directed to all persons who believe that quality does matter, both individuals and professionals. Through its online shop or by regular orders, consumers can enjoy in a fast and comfortable way in the kitchen as usual, at any time and place.

Yatecomeré est une entreprise centrée autour de l'innovation gastronomique dédiée à la préparation de haute qualité en utilisant conservation avancée. Des techniques appropriées pour distribuer et présentant des plats avec la plus haute qualité et distinct caractéristiques traditionnelles. Les techniques d'emballage sous vide permet la cuisson sous vide pour préserver toutes les caractéristiques de goût et caractéristiques sans utiliser de conservateurs ou additifs artificiels. Yatecomeré est une société investie dans l'environnement et travaille avec les meilleurs fournisseurs locaux, les paris sur leur matières premières et traditionnelle de qualité les procédés de préparation. Compter sur normes élevées de qualité et un processus rigoureux. Cela permet au système de traçabilité. Leur contrôle plus strict de la qualité des produits. Leurs plats sont adressées à toutes les personnes qui croient que la qualité importe, Les particuliers et les professionnels. Grâce à sa boutique en ligne ou en régulant commandes, les consommateurs peuvent profiter d'une rapide et en tout confort dans la cuisine comme d'habitude, à tout moment et le lieu.

CONSEJOS PRÁCTICOS en www.yatecomere.es

Síguenos en   

YA TE COMERÉ, S.L.: Pol. Ind. de Cabanelas | Rúa do Pan, 8 | 36636 Ribadumia | Pontevedra - España

Yatecomeré S.L.
Polígono Industrial de Cabanelas - Rúa do Pan, 8
E-36636 Ribadumia - Pontevedra - Galicia - España
Tfno: (+34) 886 095 783
info@yatecomere.es
www.yatecomere.es

Productos
Products
Produits



Sus tres marcas, Yatecomeré para particulares, RR5^a dirigida a profesionales del canal HORECA, y Your Tapas Company dirigida a mercados internacionales, abarcan diferentes conceptos de cocina; que van desde platos tradicionales totalmente acabados y listos para ser consumidos hasta una línea de fondos básicos de cocina para ayudar al consumidor en sus experiencias culinarias. Sus productos permiten tanto a particulares como a profesionales disponer siempre de una amplia oferta de platos naturales y cocinados para personalizar de acuerdo a sus necesidades, aportando las bases de los mejores platos y eliminando la parte laboriosa.

Its three brands, Yatecomeré for final consumers, RR5 aimed at foodservice professionals, and Your Tapas Company (aimed at international markets), cover a range of different concepts of cooking, ranging from fully finished traditional dishes and ready to eat meals to a line of key kitchen ingredients to help consumers in their culinary experiences. Its products enable both the individuals and professionals to always have a wide range of natural dishes cooked and ready to customize according to their needs, providing the basis of the best dishes and eliminating the laborious part of the kitchen.

Ses trois marques, Yatecomeré pour Les consommateurs, RR5 Destiné aux professionnels du restauration, et Your Tapas Company (Destiné aux marchés-internationaux), couvrir une gamme de différents concepts de cuisine, allant de complètement. nis traditionnel plats et des plats tout préparés à une ligne cuisine des ingrédients clés pour aider les consommateurs dans leurs expériences culinaires. son ces deux produits permettent aux individus et professionnels ont toujours une grande naturel gamme de plats cuisinés et prêt à personnaliser en fonction de leurs besoins, servant de base de la meilleure L'élimination de la vaisselle et laborieux une partie de la cuisine.

