

KATAOK
BOFATAKI



EST. 1990		BEST SELECTION	
TOP HORECA		CULTIVATED	
FOODS		FROZEN & FRESH	



MARIKOMERC®

Marikomerc d.o.o.

PRIRODNO, ODRŽIVO & INOVATIVNO

POSVEĆUJEMO VELIKU POZORNOST KVALITETI

Praćenjem i osmišljavanjem tržišnih trendova razvili smo i proizveli linije proizvoda prilagođene segmentima HoReCa i RETAIL. Ponosni smo nositelji certifikata IFS Food za sigurnost hrane te ISO 9001 za upravljanje kvalitetom. Također smo nositelji jamstvenog žiga ŽIVJETI ZDRAVO kojim jamčimo kupcima da označeni proizvodi odgovaraju visokim standardima i da su upravo te proizvode stručnjaci analizirali i preporučili kao dio umjerene, uravnotežene i raznolike prehrane. Naš stručni tim pažljivo prati i kontrolira proizvode u svakoj fazi, od prijema robe, preko prerade do krajnjih potrošača, kako bi osigurali visoku razinu kvalitete i plasirali proizvode na tržište u skladu s najvišim standardima.

VODIMO BRIGU O OKOLIŠU

U svim segmentima poslovanja veliku brigu posvećujemo održivosti i okolišu te time doprinosimo većoj kvaliteti životnih uvjeta nama i generacijama koje dolaze. Posebnu pozornost posvećujemo zaštiti oceana i očuvanju ribljih fondova što potvrđujemo MSC/ASC certifikatima koji garantiraju odgovoran ulov i uzgoj ribe. Kompletan objekt koristi električnu energiju na ekološki održiv način, putem solarnih panela, čime minimaliziramo negativan utjecaj na okoliš. Kontinuirano razvijamo proizvode s dodanom vrijednošću i ekološkom ambalažom kako bismo standardizirali kvalitetu konačnih proizvoda te olakšali pripremu krajnjim kupcima.

TO JE ONO ŠTO DOBRO RADIMO I U ŠTO VJERUJEMO.





Marikomerc sjedište (Tvornica za preradu ribe i logistički centar) u Industrijskoj zoni pored Zadra

Osiguravamo...

- Vrhunsku kvalitetu proizvoda
- Jednostavnu i preciznu obradu Vaših zahtjeva
- Brza logistička rješenja diljem opskrbnog lanca
- Prilagodbu proizvoda i pakiranja vašim željama

Izvozimo širom svijeta.

Više od 3000 zadovoljnih klijenata dokaz je kvalitete naših proizvoda i usluga.

Pomažemo partnerima u poslovnom razvoju i ostvarivanju poslovnih uspjeha.

Proizvođač smo i distributer visoko kvalitetnih proizvoda za HORECA i RETAIL segment.

Nudimo široki izbor smrznutih, svježih, dimljenih, sušenih, mariniranih i usoljenih ribljih proizvoda.

Povijest



1990

Osnovan Marikomerc d.o.o.
1 trgovina + skladišni prostor kapaciteta 8 paleta na -18°C režimu.

2008

Izgrađen logističko-distributivni centar u Poličniku kapaciteta 400 paleta na -18°C režimu, te 32 paletna mjesta na + režimu.

2012

Otvorena poslovnicu DUBROVNIK.

2013

Otvorena poslovnicu RIJEKA.

2014

Početak proizvodnje.
- postavljena linija za obradu glavonožaca.

2015

Razvoj linije mariniranih i delikatesnih proizvoda.

2016

Razvoj izvoznih tržišta: Španjolska, Slovenija, Italija, Njemačka, Crna gora, Novi Zeland.

2017

Marikomerc Novi Zeland.
- Potpisan ugovor o distribuciji proizvodnog programa s novozelandskim partnerom.

2019

Završetak projektiranja i početak izgradnje novog proizvodnog logističkog centra, kapaciteta 2300 paletnih mjesta na režimu -18°C, te cca 80-ak paletnih mjesta na + režimu.

2020

Ulazak na Retail tržište s novorazvijenim asortimanom branda "Perla".

2021

Puštanje u rad novih proizvodnih i skladišnih kapaciteta.
- Razvoj MLS-a, logističkih rješenja u hladnom lancu.



2022

Razvoj novih proizvoda, proširenje transportnih kapaciteta te širenje tržišta, kako domaćeg tako i inozemnog.

-
Prelazak kompletnog objekta na ekološki održiv oblik električne energije – solarne panele.

2023

Razvoj inovativne tehnološke linije za preradu glavonožaca.

-
Unaprijeđeni su protokoli potpunog odvajanja otpada u proizvodnji, ali i u administraciji te je izgrađeno reciklažno dvorište u sklopu tvrtke.

-
Projekt razvoja novih proizvoda školjkaša u suradnji sa Sveučilištem u Zadru pri Odjelu za ekologiju, agronomiju i akvakulturu.

2024

2024 - Finalisti nagrade EY za poduzetnika godine.

-
Razvijena mobilna aplikacija Marikomerc - inovativno B2B rješenje za naručivanje proizvoda koje kao digitalni prodajni agent pruža mogućnost narudžbe 24/7.

Glavonošci

Lignja JAR S i M



veličina S 14-18, M 18-20
(tuba)

kg
cca 12 kg

Lignja Peškafondo očišćena



veličina S 14-18

kg
6 x 2 kg

Lignja kočarska 100-300



veličina 100-300
g/kom

kg
6 kg

Lignja kočarska - očišćena M



veličina 100-300
g/kom

kg
6 x 2 kg

Kolutiči i krakovi lignje Standard



veličina -

kg
8 kg

Lignja JAR IQF



veličina 15-20 cm

kg
4 x 2 kg

Lignja kočarska Maroko 2P, 3P



veličina 16-21 cm

kg
4 x cca 5kg

Lignja kočarska 100-300 - NIZ



veličina 100-300
g/kom

kg
5 kg

Lignja atlantska



veličina 12-16 cm,
15-20 cm

kg
5 kg

Lignja atlantska - kolutići i krakovi ubrašnjeni



veličina -
kg
8 kg

Lignja Patagonica IQF



veličina 10-16 cm
kg
4 x 2 kg

Lignja Patagonica C, C4, C4LL



veličina 10-13, 11-15,
13-16, 16-19 cm
(tuba)
kg
cca 10 kg

Lignja Patagonica - kolutići i krakovi



veličina -
kg
cca 5 kg
cca 10 kg

Lignja Patagonica - kolutići i krakovi - ubrašnjeni



veličina -
kg
8 kg

Lignja Patagonica očiščena



veličina 10-13,
12-16 cm
kg
6 x 2 kg

Krakovi divovske lignje



veličina 1000-1500
g/kom
kg
6 x 1 kg

Krakovi divovske lignje - kuhani rezani



veličina plitica 1000 g
kg
6 kg

Lignjun NZ - kolutići i krakovi



veličina -
kg
8 kg

Lignjun NZ - kolutići i krakovi ubrašnjeni



veličina -
kg
8 kg

Sipa



veličina | 500-1000,
1000+
g/kom



kg

10 kg

Sipa IQF



veličina | 500-1000 g/kom



kg

cca 10 kg

Sipa očišćena



veličina | -



kg

8 kg

Sipa kockice



veličina | -



kg

4 x 2 kg

Hobotnica kuhana PREMIUM



veličina | 300-1000
g/kom



kg

cca 10 kg

Hobotnica kuhana krakovi



veličina | 100-300
g/kom



kg

10 kg

Hobotnica kuhana rezana



veličina | -



kg

2 x 5 kg

Hobotnica očišćena



veličina | 450-900,
900-1800,
1800-2700
g/kom



kg

13,60 kg

Hobotnica očišćena PREMIUM



veličina | 1000-2000,
2000-3000 g/kom



kg

cca 12 kg

Brudet ga hobotnice



Rakovi

Škamp stiropor (15% leda)



veličina 8-10, 11-15, 16-20 kom/kg



kg
4 x 1,5 kg

Škamp očišćeni



veličina 50-60 kom/kg



kg
10 x 1 kg

Glave i kliješta škampa



veličina



kg
10 kg

Gamber očišćeni



veličina 30-50, 50-70, 70-100 kom/kg



kg
6 x 1 kg

Škamp



veličina 4-7, 8-12, 13-16, 17-20, 21-30 kom/kg



kg
6 x 1 kg

Rep škampa u ljusci



veličina 30-60, 45-60 kom/kg



kg
10 x 1 kg

Meso škampa (0% leda)



veličina 200 g/kom, 500 g/kom



kom
10 x 500 g

Gamber Ecuador očišćeni



veličina 40-60, 51-60 kom/kg



kg
10 x 1 kg

Gamber Black Tiger



veličina 13-15 kom/kg



kg
6 x 1 kg

Gamber Argentina L1, L2



veličina | 10-20, 20-30
kom/kg



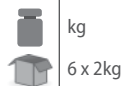
kg

6 x 2 kg

Gamber Argentina rep u ljusci C1



veličina | 30-55 kom/kg



kg

6 x 2 kg

Gamber Argentina meso



veličina | -



kg

6 kg

Gamber Argentina cocktail



veličina | -



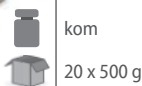
kg

5 kg

Meso jadranskih kozica 500 g



veličina | 500g/kom



kom

20 x 500 g

Jastog 150-300



veličina | 150-300g/kom



kg

5 kg

Jastog



veličina | 400-600, 600-800,
800-1100,
1100-1300 g/kom



kg

10 kg

Rep jastoga



veličina | 300-400g/kom



kg

4 x cca 5 kg

Riba



Brancin očišćeni

veličina | 200-300,
300-400
g/kom



 kg
 5 kg

Orada očišćena

veličina | 200-300,
300-400
g/kom



 kg
 5 kg

Oslić B/G i utrobe

veličina | 100-200, 200-350
g/kom
BLOK
200-350 g/kom IQF



 kg
 10 kg

Bodečnjak B/G i utrobe

veličina | 200-300
g/kom



 kg
 10 kg

Srdela cijela

veličina | 40-50 kom/kg



 kg
 10 kg

Srdela B/G

veličina | 50-60 kom/kg




 kg
 15 kg

Gavun

veličina | -



 kg
 10 x 1 kg

Pastrva Kalifornijska očišćena

veličina | -



 kg
 5 kg

Trlja



veličina 120-200 g/kom



kg

cca 15 kg

Skuša



veličina 2-6 kom/kg



kg

20 kg



Srdela s gradela

Fileti i odresci



Bakalar crni filet



veličina -
kg
3 x 9 kg

Bakalar crni filet 200-500 IQF



veličina 200-500 g
kg
3 x 9 kg

Bakalar filet s kožom



veličina 500-1000 g/kom
kg
11 kg

Bakalar Centar Cut



veličina cca 200 g/kom
kg
6 X 2 kg

Bakalar Lofoten namočen očišćen IQF



veličina -
kg
5 kg

Brancin filet



veličina 140-160 g/kom
STANDARD
120-160,
160-200 g
kg
5 kg

Orada filet



veličina 150-180 g/kom
kg
5 kg

Kovač filet



veličina 200-300 g/kom
kg
5 kg

Oslić filet bez kože



veličina 60-120 g/kom

kg
2 x 7kg

Sabljarka filet PREMIUM



veličina 3-5kg/kom

kg
cca 20 kg

Sabljarka (Iglun) filet STANDARD



veličina 3-5 kg/kom

kg
cca 12 kg

Skuša filet



veličina 100-200 g/kom

kg
5 kg

Bodečnjak filet



veličina 150-220 g/kom

kg
5 kg

Kokot filet (lastavica)



veličina 150-200 g/kom

kg
10 x 1 kg

Morski pas filet bez kože



veličina 2-4kg/kom

kg
cca 15 kg

Morski pas odrezak (bez kože)



veličina 100-300 g/kom

kg
8 kg

Tuna filet SASHIMI GRADE



veličina 3-5 kg/kom

kg
25 kg

Tuna saku Natural Shape



veličina 200-600 g
SAKU blokovi

kg
cca 5 kg

Tuna filet - ALFRISA



veličina cca 6-8 kg/kom



kg
cca 7 kg

Tuna filet PREMIUM



veličina 3-5kg/kom



kg
cca 15 kg

Tuna filet rezani



veličina cca 200g/kom



kg
6 kg

Tuna odrezak



veličina 100-300 g/kom



kg
8 kg

List filet (Iverak)



veličina 90-150g/kom



kg
5 kg

Losos filet KETA



veličina 800-1200 g/kom



kg
10 kg

Losos filet COHO



veličina -



kg
10 kg

Losos filet SALMO SALAR



veličina 800-1500 g/kom



kg
10 kg

Rep grdobine STANDARD



veličina 700-1000 g/kom



kg
10 kg

Rep grdobine PREMIUM



veličina 1000-2000,
2000+ g



kg
cca 7,5 kg, cca 5 kg

Bruet på baklava



Školjkaši



Jakobove kapice u pola školjke



veličina 7-10 kom/kg



kg

10 x 1 kg

Jakobove kapice meso



veličina 10-12 kom/kg



kg

10 x 1 kg

Jakobove kapice meso bez koralja



veličina 10/20 kom/kg



kg

12 x 1 kg

Canestrelli u pola školjke



veličina 20-40 kom/kg



kg

10 x 1 kg

Dagnja očišćena



veličina 100-200, 200-300,
300-500 g/kom



kg

10 kg

Pasterizirane dagnje u školjci



veličina -



kg

10 kg

Vongole



veličina 90-130 kom/kg



kg

10 kg

Vongole očišćene



veličina 1000-2000
kom/kg



kg

10 x 1 kg

Kapelunge



veličina | 10-15 cm/kom



kg

4 x 1 kg

Plodovi mora PREMIUM (bez surima)



veličina | -



kg

6 x 1 kg

Plodovi mora STANDARD (sa surimima)



veličina | -



kg

5 kg



Plodovi mora

Panirani proizvodi



Riblji štapići panirani



Panirani filet oslića



Panirani fileti jadranskog inćuna



Tempura kozice



Torpedo kozice



Gyoza piletina



Gyoza povrće



Spring rolls





Pavirani filef pslica

Konzervirani, sušeni i dimljeni proizvodi

Tuna komadi u ulju 1728 g



veličina 1728 g/kom



kom

6 x 1,728 kg

Tuna komadi 1000 g - ALU vrećica



veličina 1000 g/kom



kom

16 x 1000 g

Tuna hladno dimljena



veličina cca 1500 g/kom



kg

cca 5 kg

Losos dimljeni filet



veličina 800-1200 g/kom



kg

cca 10 kg

Losos dimljeni 200 g



veličina 200 g/kom



kom

50 x 200 g

Losos dimljeni - komadići



veličina 500 g/kom



kg

20 x 500 g

Dagnja dimljena



veličina 720 ml



kg

720 ml

Bakalar sušeni



veličina 200-400, 400-600 g/kom



kg

cca 50 kg

Bakalar sušeni 600-800 PREMIUM VAKUMIRANI



veličina 400-600,
600-1000 g/kom



kg

na komade

Riblja Krem juha



Marinirani proizvodi



Kozica marinirana



veličina 550 g
kom
6 x 550 g

Hobotnica marinirana



veličina 550 g
kom
6 x 550 g

Salata od hobotnice



veličina 550 g
kom
6 x 550 g

Ribarska salata



veličina 550 g
kom
6 x 550 g

Inćun fileti marinirani



veličina 500 g
kom
6 x 500 g

Inćun fileti usoljeni



veličina 500 g
kom
6 x 500 g



Marinirana hobotnica

Ostali riblji proizvodi



Sipa crnilo 500 g



veličina 500 g



6 x 500 g

Temeljac riblji



veličina 780 g/kom



6 x 780 g

Temeljac od škampa



veličina 780 g/kom



6 x 780 g

Mediteranska fritura - ubrašnjena



veličina -



kg

5 kg

Carpaccio od hobotnice



veličina 600 g/kom



kg

6 x 600 g

Carpaccio od kozica



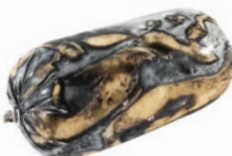
veličina 600 g/kom



kg

6 x 600 g

Carpaccio od sipe



veličina 600 g/kom



kg

6 x 600 g

Surimi štapići



veličina 18 cm



kg

10 x 1 kg

Meso ježinca jadransko 100 g



veličina | 100 g



100 g

Mediteranski burger



veličina | 130 g



30 kom



Mediterranski burger

Mediterranska fritura





Povrće & njoki

Brokula



Mahuna zelena cijela



Cvjetača



Blitva list



Špinat sjeckani



Grašak



Mahuna zelena rezana



Prokulice



Blitva list u kocki



Carsko povrće



kg

10 kg

Mexico mix



kg

10 kg

Julienne mix



kg

10 kg

Mrkva Baby



kg

10 kg

Mrkva kockice



kg

10 kg

Bob



kg

10 kg

Kukuruz šećerac



kg

10 kg

Gljive miješane



kg

10 kg

Šparoge



kg

10 kg

Njoki



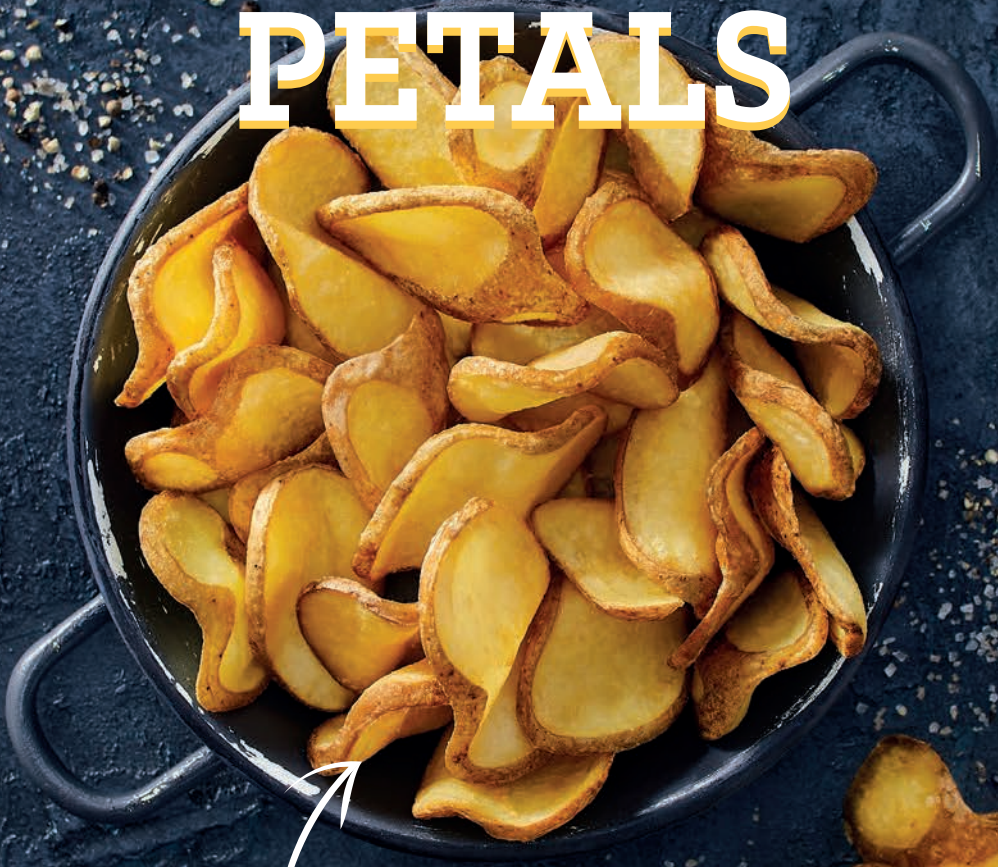
kg

9 kg



FOODSERVICE
SOLUTIONS

CRUNCHY PETALS



*so crunchy,
so tasty,
so goood!*

Meet your Perfect Match

Delicious



FOODSERVICE SOLUTIONS

Crispers



Pommes frites

McCain Express Julienne Fries 6/6



Pomfrit tanki 6 mm za brzo prženje.

kg
4 x 2,5 kg

McCain Fries



Pomfrit 6 mm i 9 mm klasični, A klasa.

veličina 6/6 i 9/9
kg
5 x 2,5 kg

McCain Surecrisp 9/9 skin on



Krumpir s hrskavim premazom.

kg
4 x 2500 g

Star Julienne



Pomfrit 6 mm, B klasa.

kg
5 x 2500 g

McCain Fry & Dip



A klasa

kg
5 x 2,5 kg

McCain Steakhouse Fries



Pomfrit tanki 6mm A klasa.

kg
5 x 2,5 kg

McCain Wedges



A klasa



kg

4 x 2,5 kg

McCain Crispers



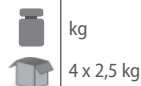
kg

5 x 2,5 kg

McCain Crunchy Petals



A klasa



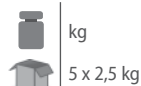
kg

4 x 2,5 kg

McCain Favorita Classic Cut



(Valley farm)
Pomfrit 9 mm klasični
C klasa-kratki.



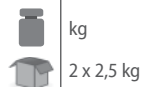
kg

5 x 2,5 kg

McCain Rosti Rounds



Krumpirovi polpeti.



kg

2 x 2,5 kg

McCain Kroketi



Kroketi iz krumpirovog
pirea.



kg

4 x 2,5 kg

McCain Dollar chips



A klasa



kg

4 x 2,5 kg

McCain Onion rings



Kolutiči luka u panadi.



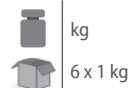
kg

10 x 1 kg

McCain Cheddar Cheese Jalapeño Peppers



Jalapeño paprike sa
cheddar sirom.



kg

6 x 1 kg

McCain Mozzarella sticks



Mozzarella štapići u
panadi od krušnih mrvica.



kg

6 x 1 kg

McCain Cheese Pillows



Batati



Kuhani krumpir parisiennes neoguljeni



MINI CRISPY ONION RINGS

P!CKERS
BY  **FOODSERVICE
SOLUTIONS**

Ukusni

Hrskavi

Mini,
a moćni

#mccainfoodservicesolution

Svježi i osvježeni proizvodi



Svježa orada



veličina | I 200-300
L 300-400
LL 400-600
LLL 600-800
XL 800-1000
XXL 1000-1500
ML 1500-2000



Stiropor 6 kg

Svježi brancin



veličina | I 200-300, L 300-400
LL 400-600
LLL 600-800
XL 800-1000
XXL 1000-1500
ML 1500-2000
P 2000-3000
PX 3000+



Stiropor 6 kg

Tuna filet osvježeni



veličina | -



kg



cca 2-6 kg

Sabljarka filet PREMIUM osvježeni



veličina | -



kg



cca 5kg

Losos svježi



veličina | -



kg



cca 5kg



Super frozen
-60°



Jadranska kamenica - Superfrozen



Tuna flet jadranski - BLUEFIN



U suradnji sa Sveučilištem u Zadru i Prehrambeno – biotehnoškim fakultetom radimo na projektu Smrzavanja kamenica uz primjenu tehnologije brzog smrzavanja tekućim dušikom.

Tijekom kolovoza 2022. godine započelo je preliminarno smrzavanje manjeg uzorka kamenica kako bi se utvrdile praktične i tehnološke karakteristike ove metode za primjenu u kasnijem dijelu istraživanja. **Rezultati su se pokazali odlični**, u organoleptičkom i tehnološkom aspektu.

Istraživanje je moglo dovesti do **razvoja prerade školjkaša**, koje trenutno u RH gotovo da i nema, čime bi se moglo osigurati postizanje bolje kvalitete i plasmana školjkaša u turističkoj sezoni.

Našom tehnologijom brzog smrzavanja i skladištenja na -60°C tekućim dušikom kamenica ostaje zamrznuta u vremenu. Smrzavanjem **standardiziramo kvalitetu** jer se obrađuje kad je najpogodnija za konzumaciju te eliminiramo rizik od stock outa i isteka rokova, odnosno odmrzavamo onu količinu koja nam je potrebna u tom trenutku. Kamenica ostaje **mikrobiološki ispravnija** prilikom transporta, a na ovaj način također osiguravamo **dostupnost tijekom cijele godine**. Isto tako, prilikom otvaranja se ne mrvljuje i lakše se otvara.

Rezultati dobiveni provedbom ovog projekta bit će **objavljeni na web stranici projekta** i na taj način dostupni svim zainteresiranim uzgajivačima i prerađivačima morskih proizvoda.



Tjestenina



Gourmet ravioli



s jadranskim kozicama, istarski tartufi, kozji sir i crne masline, panceta i suhe šljive, ricota i špinat.
Kuha se od 60-90 sekundi, bez konzervansa.



Crni gourmet ravioli s jadranskim kozicama



Kuha se od 60-90 sekundi, bez konzervansa.



Pljukanci



Kuha se 2-3 minute, bez konzervansa.



Makaruni



Kuha se od 60-90 sekundi, bez konzervansa.



Fuži



Kuha se od 60-90 sekundi, bez konzervansa.



Šurlice



Kuha se od 60-90 sekundi, bez konzervansa.



Tortelloni e 4 sra



Veganski proizvodi



Gourmet ravioli bundeva



Bundeva i pržene bundevine sjemenke, tikvice i bukovača. Kuha se od 60-90 sekundi, bez konzervansa.



kg

4 x 1 kg

Sensational Burger



GARDEN GOURMET®



kg

3 x 2 kg

Vegan Nuggets



GARDEN GOURMET®



kg

2 x 2 kg

**Garden
Gourmet**



**UZBUDLJIV ASORTIMAN
PROIZVODA.
BESKRAJNE MOGUĆNOSTI.**

0% MESA
100%
OKUSA



Besplatni info broj: 0800 600 604 • info@hr.nestle.com • www.nestle.hr



Mesni proizvodi - smrznuti



Juneći biftek



 cca 2,2+ kg/kom

Juneći biftek



 250 g
 porcionirani
20 x 250 g

Juneći burger



100% junetina

 200 g

Ramstek UY



 3 kom/pak
 10-15 kg

Juneći Rib eye UY



 4-8 kom/pak

 10-15 kg

Sarajevski ćevap 800g



100% junetina

 9 x 800 g

Goveđi burger PREMIUM



100% junetina

 150 g

 cca 750 g

Janjeći frenched racks

 cca 10 kg



Janjeći kotlet



 cca 28 kg

Janjeći but



 8 kom/pak
 cca 14 kg

Svinjska roštilj rebra



Leđna rebra
 10 kg


Svinjski file



 cca 20 kg

Pileći file



Pileći file IQF UA
 270-290 gr/kom
 8 x 1 kg

Pileća krilca



 8 x 1 kg


Pileći batak - zabatak bez kosti



 8 x 1 kg

McCain BBQ Chicken wings



Marinirana pileća
krilca s grill začinima
 5 x 1000 g



DI Maris d.o.o.
Obala kneza Trpimira 2
23000 Zadar
Mob: 098/163-3090
web: www.dimaris.hr
e-mail: info@dimaris.hr
fb: DI Maris
ig: dimaris_croatia



Od 2012 do danas, pa i u budućnosti, odlučili smo raditi ono što najbolje znamo. Donositi najbolju ribu i plodove mora na stol. Predanošću i profesionalnošću svaki dan nastojimo svojim kupcima ponuditi sve najbolje iz mora, stavljajući svoju strast u službu jednog velikog cilja: pružiti proizvode koji donose sreću i zadovoljstvo na stol. DI Maris nije samo ribarnica, DI Maris je strast prema moru, gastronomiji, ljudima, sportu, životu, uspjehu...

We are true seafood lovers & trendmakers!



PRODAJNA MJESTA

DI Maris City Galleria

Polačišće 2
23000 Zadar
095/233-4451

DI Maris Maraska park

Miroslava Krleže 1c
23000 Zadar
095/233-4445

DI Maris Vatrogasni

Put Murvice 20
23000 Zadar
vatrogasni@dimaris.hr

DI Maris Ribarnica

Pod bedemom bb
23000 Zadar
023/250-593

DI Maris Biograd tržnica

Šetalište kneza Branimira 6
23210 Biograd na moru
098/996-2240

DI Maris Posedarje

Obala Ante Damira Klanca 4,
23242 Posedarje
098/163-3090



Vrhunski plodovi mora su naša strast i obaveza prema potrošačima. To je ono što znamo raditi i radimo godinama. Izuzetno smo ponosni na proizvode koje razvijamo za profesionalni segment, stoga nam je užitek to podijeliti sa svima.



MARIKOMERC APLIKACIJA ZA POSLOVNE KORISNIKE

inovativno B2B rješenje koje transformira način na koji naručujete prehrambene proizvode za vaše poslovanje



LAKO NAVIGIRANJE

Brzo pretraživanje
i naručivanje

SPREMANJE NARUDŽBI

Spremite svoje narudžbe
za najčešće kupljene
proizvode, te ih ponovite
u samo jednom kliku

PERSONALIZIRANE PONUDE

Naručivanje prema specifičnim
potrebama s pristupom
ekskluzivnim ponudama i
popustima

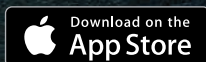
PODRŠKA ZA KLIJENTE

Naš tim za podršku je tu da
vam pomogne s bilo kakvim
pitanjima ili specifičnim
zahtjevima

**Dostupna 24/7 -
neometan pristup
širokom asortimanu
proizvoda visoke
kvalitete.**



**Preuzmite sada
i transformirajte
svoj proces
naručivanja!**



*Naplata robe se vrši sukladno dogovorenim uvjetima sa dobavljačem izvan aplikacije.

Logistički centar ZADAR

Logistički centar RIJEKA

Logistički centar DUBROVNIK

Logistički centar METKOVIĆ

info@marikomerc.hr
tel: 023/630-458

Bringing Mediterranean taste to your plate



MARIKOMERC®

Grabi 54
23 241 Poličnik, Croatia
www.marikomerc.hr

