CATÁLOGO GENERAL • CATALOGUE GÉNÉRAL • GESAMTKATALOG

benetan

grupo gourmet Okin

Cocina de alta calidad

Dedicados a la elaboración de platos precocinados, en **Benetan** tenemos desde nuestros orígenes en 1990, un gusto y un trato exquisito por la cocina de alta calidad.

Cocinamos nuestros productos siguiendo un minucioso proceso que va desde la selección de las mejores materias primas, al cuidado con que se elaboran.

Sabemos desde hace años que la congelación es uno de los sistemas de conservación que mantiene mejor las bondades de los ingredientes y de los productos. Además, nuestra pasión por preservar los sabores y aromas de las recetas originales, hace que busquemos los métodos de elaboración que más los respetan.

Nuestras instalaciones de más de 6.000 m² están diseñadas para garantizar el cumplimiento de las más estrictas normas de calidad en todos nuestros procesos y disponemos de la **IFS (International Food Standard)** para la seguridad alimentaria.

Todo en **Benetan** está encaminado a conseguir la satisfacción del cliente final, ofreciendo un producto de gran calidad, original y sano.

Une cuisine de grande qualité

Benetan se consacre à l'élaboration de plats cuisinés depuis 1990, en démontrant un goût et un service exquis pour la cuisine de grande qualité.

Nous cuisinons nos produits en suivant un processus minutieux, qui va de la sélection des meilleures matières premières à une élaboration très soignée.

Nous savons, depuis de nombreuses années, que la congélation est l'un des systèmes de conservation qui préserve le mieux les propriétés des ingrédients et des produits. En outre, notre passion pour les saveurs et le goût des recettes originales nous conduisent à chercher les méthodes d'élaboration les plus respectueuses des aliments.

Nos installations s'étendent sur plus de 6.000 m² et ont été conçues pour garantir l'application des normes de qualité les plus strictes tout au long des processus d'élaboration. Nous sommes également certifiés **IFS (International Food Standard)** pour la sécurité alimentaire.

La satisfaction du client est la priorité absolue de **Benetan**, qui offre un produit de grande qualité, original et sain.

Hochwertige Küche

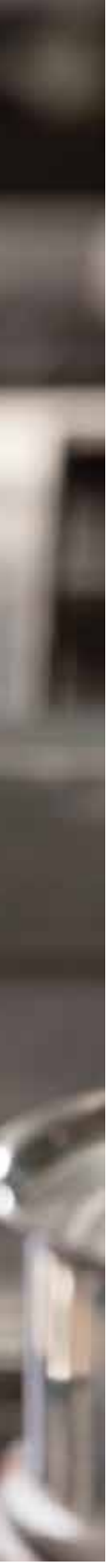
Benetan widmet sich der Herstellung von Fertigmahlzeiten und zeichnet sich seit der Gründung im Jahr 1990 durch Geschmack an hochwertiger Küche und herausragenden Service aus.

Wir bereiten unsere Produkte nach einem genau festgelegten Prozess zu, der von der Auswahl der besten Zutaten bis zu der Sorgfalt, mit der wir sie zubereiten, reicht.

Wir wissen seit vielen Jahren, dass die Tiefkühlung eines der besten Konservierungsverfahren ist, um die guten Eigenschaften der Zutaten und der Produkte zu schutzen. Unsere Leidenschaft dafür, Geschmack und Aroma der Originalrezepte zu bewahren, veranlasst uns, Verarbeitungsmethoden zu suchen, die diese am besten respektieren.

Unsere Einrichtungen von über 6.000 m² Fläche sind für die Einhaltung der höchsten Qualitätsstandards in allen unseren Prozessen konzipiert, und wir verfügen über die Zertifizierung nach **IFS (International Food Standard)** für Lebensmittelsicherheit.

Bei **Benetan** zielt alles darauf ab, den Endkunden zufriedenzustellen und ein qualitativ hochwertiges, originelles und gesundes Produkt anzubieten.



Laboratorio de sabores

Nuestra pasión por la cocina y nuestra amplia gama de productos te permitirán desarrollar tu faceta más creativa con **Benetan**, porque **somos fabricantes a medida para ti**.

Ponemos a tu disposición nuestro Laboratorio de Sabores (I+D+i) donde realizamos el desarrollo de productos individualizados para nuestros clientes.

Con una gran capacidad de producción e integrado por cocineros de larga tradición culinaria y con una amplia experiencia en la elaboración de recetas exquisitas, desarrollamos nuevos productos en un corto periodo de tiempo.

Además, hemos implantado un continuo proceso de mejora de nuestros productos y de constante búsqueda de novedades que suplan las demandas del consumidor actual.

En **Benetan** apostamos por la materia prima de máxima calidad y procuramos usar ingredientes naturales y de la zona, colaborando con las mejores empresas del sector.

Nuestra cocina es única y diferente.

Laboratoire du goût

Notre passion pour la cuisine et notre vaste gamme de produits vous permettront de laisser libre cours à votre imagination, car **Benetan est un fabricant à la hauteur de vos attentes**.

Nous mettons à votre disposition notre Laboratoire du goût (R&D&i), où nous développons des produits personnalisés pour nos clients.

Grâce à notre grande capacité de production et à notre équipe de cuisiniers hautement qualifiés et expérimentés, qui maîtrisent parfaitement l'élaboration de délicieuses recettes, nous développons de nouveaux produits en un temps record.

Nous avons également mis en place un processus d'amélioration continue de nos produits et nous sommes en quête constante de nouveautés qui répondent aux demandes du consommateur actuel.

Benetan mise sur la matière première de premier ordre et privilégie les ingrédients naturels et de proximité, en collaborant avec les meilleures entreprises du secteur.

Notre cuisine est unique et différente.

Geschmackslabor

Unsere Leidenschaft für das Kochen und unsere breite Palette von Produkten ermöglicht Ihnen, mit **Benetan** Ihre kreativste Seite zu entwickeln, weil wir für Sie maßgeschneidert herstellen.

Wir stellen Ihnen unser Geschmackslabor (F&E&I) zur Verfügung, in dem wir für unsere Kunden individuell angepasste Produkte entwickeln.

Mit einer großen Produktionskapazität und Köchen aus einer langen kulinarischen Tradition mit umfassender Erfahrung in der Erstellung exquisiter Rezepte entwickeln wir in kurzer Zeit neue Produkte.

Darüber hinaus haben wir einen Prozess zur kontinuierlichen Verbesserung unserer Produkte und ständigen Suche nach Neuheiten umgesetzt, die den Anforderungen des heutigen Verbrauchers gerecht werden.

Bei **Benetan** setzen wir auf Rohstoffe höchster Qualität und bemühen uns, natürliche Zutaten aus der Region zu verwenden, wozu wir mit den besten Unternehmen der Branche zusammenarbeiten.

Unsere Küche ist einzigartig und anders.

MENÚ

05 GAMA DELISS
GAMME DELISS • PRODUKTREIHE DELISS

06 CROQUETAS ARTESANAS
CROQUETTES MAISON • TRADITIONELLE KROKETTEN

07 MINIS
MINIS • MINIS

08 SAN JACOBOS
CORDONS BLEUS • SAN JACOBOS

09 BOCADITOS GOURMET
PETITES BOUCHÉES GOURMET • GOURMET-HÄPPCHEN

10 TAPAS
TAPAS • TAPAS

12 BOCADILLOS
SANDWICHS • SAINDWICHES

13 POSTRES
DESSERTS • DESSERTS

14 MODO DE PREPARACIÓN
PRÉPARATION • ZUBEREITUNG

Gama Deliss GAMME DELISS • PRODUKTREIHE DELISS

Nuestra gama más exquisita. Croquetas cremosas de suave bechamel y con los ingredientes más naturales. Contienen un mayor porcentaje de materia prima para conseguir un sabor inigualable en cada bocado.

La plus délicieuse de nos gammes. Des croquettes onctueuses, élaborées avec une béchamel légère et des ingrédients naturels. Elles contiennent plus de matière première, pour que chaque bouchée ait un goût incomparable.

Unsere exquisite Auswahl. Cremige Kroketten aus milder Bechamelsauce und natürlichsten Zutaten. Enthalten einen höheren Anteil von Rohstoffen, für einen einzigartigen Geschmack in jedem Bissen.

● **Croqueta Bacalao**
Croquette de Morue
Kabeljau-Krokette

B350280

● **Croqueta Espinacas, Pasas y Piñones**
Croquette aux Épinards, Raisins secs et Pignons de pin
Krokette mit Spinat, Rosinen und Pinienkernen

B350595

● **Croqueta Cocido**
Croquette de Pot-au-feu
Eintopf-Krokette

B350520

● **Croqueta Jamón Ibérico**
Croquette de Jambon cru Ibérique
Krokette mit iberischem Schinken

B350355

● **Croqueta Pollo**
Croquette de Poulet
Hähnchenkrokette

B350181

● **Croqueta de Chipirón**
Croquette de petit Calmar
Tintenfisch-Krokette

B350540

	B350280	B350595	B350520	B350355	B350181	B350540	
	350gr	350gr	350gr	350gr	350gr	350gr	
Peso por caja Poids par boîte • Gewicht pro Karton	2,4	2,4	2,4	2,4	2,4	2,4	Kg
Uds. Caja Unités Boîte • Stück Karton	bolsa sachet beutel	bolsa sachet beutel	bolsa sachet beutel	bolsa sachet beutel	bolsa sachet beutel	bolsa sachet beutel	u
Cajas Palet Boîtes Palette • Kartons pro Palette	192	192	192	192	192	192	c
Cajas Fila Boîte Rangée • Kartons pro Reihe	7	7	7	7	7	7	c

Higienizado - Pasteurisé - Sterilisiert
Granel - En vrac - Lose
gr Envasado - Conditionné - Verpackt

Croquetas artesanas CROQUETTES MAISON • TRADITIONELLE KROKETTEN

Croquetas únicas y tradicionales. Elaboradas siguiendo las recetas de la cocina popular, descubre nuestra variedad de sabores, desde las más suaves a las más intensas, y siempre recubiertas con un empanado perfecto.

Des croquettes uniques et traditionnelles. Elles sont élaborées selon les recettes de la cuisine traditionnelle. Découvrez notre assortiment de saveurs, avec des croquettes au goût léger ou intense, toujours enrobées d'une panure parfaite et délicieuse.

Einzigartige und traditionelle Kroketten. Entdecken Sie die Geschmacksvielfalt unserer nach den Rezepten der volkstümlichen Küche hergestellten Kroketten, von der mildesten bis zur geschmacksintensivsten, immer mit einer perfekten Panade überzogen.

- **C. Artesanas Bacalao**
  C. Maison à la Morue
  K. Kabeljau traditionell
  B350200 - B350210
- **C. Artesanas Pollo**
  C. Maison au Poulet
  K. Hähnchen traditionell
  B350100 - B350110
- **C. Artesanas Jamón Serrano**
  C. Maison au Jambon cru de pays
  K. Serrano-Schinken traditionell
  B350300 - B350310
- **C. Artesanas Tutti - Jamón**
  C. Maison Tutti – Jambon
  K. Tutti - Schinken und Käse
  B350400 - B350410

	B350200	B350210	B350100	B350110	B350300	B350310	B350400	B350410	
	🛍	500gr	🛍	500gr	🛍	500gr	🛍	500gr	
Peso por caja Poids par boîte • Gewicht pro Karton	6	6	6	6	6	6	6	6	Kg
Uds. Caja Unités Boîte • Stück Karton	40	bolsa sachet beutel	40	bolsa sachet beutel	40	bolsa sachet beutel	25	bolsa sachet beutel	gr
Cajas Palet Boîtes Palette • Kartons pro Palette	117	99	117	99	117	99	117	99	c
Cajas Fila Boîte Rangée • Kartons pro Reihe	9	9	9	9	9	9	9	9	c

Los pesos y medidas reflejadas en este catálogo son aproximados.
Les poids et les mesures indiqués dans ce catalogue sont approximatifs.
Die in diesem Katalog angegebenen Maße und Gewichte sind ungefähre Angaben.

Minis MINIS • MINIS

Perfectos para servir como tapa. Con sabores para todos los gustos, llevan una base de pollo, jamón, surimi o lomo, y tienen el tamaño ideal para tomarlos de aperitivo.

Idéal pour servir comme tapas. Elles raviront tous les gourmets, avec leur base de poulet, jambon, surimi ou filet de porc, et leur petite dimension est idéale pour les servir à l'apéritif.

Perfekt, um sie als Tapa zu servieren. Mit Geschmacksrichtungen für alle Gaumen, mit einer Basis aus Hähnchen, Schinken, Surimi oder Lendenschnitzel und der idealen Größe für einen Snack.

- **Mini San Jacobo**
  Mini Cordon Bleu
  Mini San Jacobo
  B352620
- **Mini Pollo con Queso**
  Mini Poulet au Fromage
  Mini Hähnchen mit Käse
  B352640
- **Mini Pollo con Ketchup**
  Mini Poulet au Ketchup
  Mini Hähnchen mit Ketchup
  B352650
- **Mini Lomo con Pimiento rojo**
  Mini filet de Porc au Poivron rouge
  Mini Lendenschnitzel mit rotem Pfeffer
  B352660
- **Mini San Jacobo de Mar**
  Mini Cordon Bleu de la Mer
  Mini San Jacobo de Mar
  B352670
- **Mini Croqueta Serrano**
  Mini croquette Jambon de pays
  Mini Krokette Serrano-Schinken
  B355410

	B352620	B352640	B352650	B352660	B352670	B355410	
	500 gr	350 gr	350 gr	350 gr	350 gr	500 gr	
Peso por caja Poids par boîte • Gewicht pro Karton	6	4,2	4,2	4,2	4,2	6	Kg
Uds. Caja Unités Boîte • Stück Karton	bolsa sachet beutel	bolsa sachet beutel	bolsa sachet beutel	bolsa sachet beutel	bolsa sachet beutel	bolsa sachet beutel	u
Cajas Palet Boîtes Palette • Kartons pro Palette	99	117	117	117	117	99	c
Cajas Fila Boîte Rangée • Kartons pro Reihe	9	9	9	9	9	9	c

Higienizado - Pasteurisé - Sterilisiert
Granel - En vrac - Lose
gr Envasado - Conditionné - Verpackt

San Jacobos CORDONS BLEUS • SAN JACOBOS

Nuestro plato estrella. Sabrosos San Jacobos, con dos lonchas de jugoso jamón con queso en medio y cubiertos por un fino y crujiente empanado. Y nuestras milanesas de deliciosa mezcla de lomo de cerdo con una suave loncha de queso en medio, son ideales para un rico tentempié.

Notre produit phare. De délicieux cordons bleus, composés d'une tranche de fromage entre deux tranches de jambon moelleux et recouverts d'une délicieuse panure croustillante. Nos escalopes milanaises, élaborées avec un délicieux mélange de filet de porc et une tranche de fromage au milieu, sont idéales pour un en-cas.

Unser Aushängeschild. Herzhafte San Jacobos mit zwei Scheiben saftigem Schinken und Käse in der Mitte, mit einer feinen, knusprigen Panade überzogen. Und unsere Schnitzel mit einer köstlichen Kombination von Schweinelende mit einer milden Scheibe Käse in der Mitte sind ideal für einen leckeren Snack.

- **San Jacobo**
  Cordon Bleu
  San Jacobo
  B352200 - B352100

- **San Jacobo de Jamón**
  Cordon Bleu au Jambon
  San Jacobo mit Schinken
  B352510

- **Milanesa Lomo y Queso**
  Escalope milanaise Porc et Fromage
  Mailänder Schnitzel von der Schweinelende mit Käse
  B352900

	B352200	B352100	B352510	B352900	
Peso por caja Poids par boîte • Gewicht pro Karton	6	6	6	5	Kg
Uds. Caja Unités Boîte • Stück Karton	2x90	90	2x100	2x100	gr
Cajas Palet Boîtes Palette • Kartons pro Palette	117	117	117	117	c
Cajas Fila Boîte Rangée • Kartons pro Reihe	9	9	9	9	c

Los pesos y medidas reflejadas en este catálogo son aproximados.
Les poids et les mesures indiqués dans ce catalogue sont approximatifs.
Die in diesem Katalog angegebenen Maße und Gewichte sind ungefähre Angaben.

Bocaditos Gourmet PETITES BOUCHÉES GOURMET • GOURMET-HÄPPCHEN

Los mejores sabores de un solo bocado. Rellenos de Boletus, Queso Azul, Chipirón, Espinacas e Ibérico y con una suave bechamel, son ideales para comer en cualquier momento del día.

Les meilleures saveurs en une seule bouchée. Les petites bouchées farcies aux champignons, fromage bleu, petit calmar, épinards et jambon cru ibérique, avec une béchamel onctueuse et légère, sont idéales pour grignoter à n'importe quel moment de la journée.

Die besten Geschmacksrichtungen in einem Biss. Gefüllt mit Steinpilzen, Blauschimmelkäse, Tintenfisch, Spinat und iberischem Schinken mit einer milden Bechamelsauce, ideal, um sie zu jeder Tageszeit zu genießen.

- **B. Gourmet de Ibérico**
  B. Gourmet au Jambon cru Ibérique
  Gourmet-Häppchen Iberischer Schinken
  B356040

- **B. Gourmet de Boletus**
  B. Gourmet aux Champignons
  Gourmet-Häppchen Steinpilz
  B356000

- **B. Gourmet de Queso Azul**
  B. Gourmet au Fromage bleu
  Gourmet-Häppchen Blauschimmelkäse
  B356060

Bocaditos del mundo

PETITES BOUCHÉES DU MONDE •
HÄPPCHEN INTERNATIONAL

- **Bocaditos Marrakech**
  Petites bouchées Marrakech
  Häppchen Marrakech
  B356230

- **Bocaditos Jalisco**
  Petites bouchées Jalisco
  Häppchen Jalisco
  B356200

- **Bocaditos Texas**
  Petites bouchées Texas
  Häppchen Texas
  B356210

- **Bocaditos Delhi**
  Petites bouchées Delhi
  Häppchen Delhi
  B356220

	B356040	B356000	B356060	B356230	B352600	B356210	B356220	
	1Kg	1Kg	1Kg	350gr	350gr	350gr	350gr	
Peso por caja Poids par boîte • Gewicht pro Karton	3	3	3	4,9	4,9	4,9	4,9	Kg
Uds. Caja Unités Boîte • Stück Karton	bolsa sachet beutel	bolsa sachet beutel	bolsa sachet beutel	bolsa sachet beutel	bolsa sachet beutel	bolsa sachet beutel	bolsa sachet beutel	gr
Cajas Palet Boîtes Palette • Kartons pro Palette	192	192	192	117	117	117	117	c
Cajas Fila Boîte Rangée • Kartons pro Reihe	12	12	12	9	9	9	9	c

Higienizado - Pasteurisé - Sterilisiert
Granel - En vrac - Lose
gr Envasado - Conditionné - Verpackt

Tapas TAPAS • TAPAS

Tapas del más exquisito sabor. Un surtido de productos de máxima calidad; pimientos rellenos, mejillones, bolas de carne, gambas gabardina y vieras gratinadas, especialmente pensados para compartir.

Des tapas exquises. Un assortiment de produits de la plus haute qualité ; poivrons farcis, moules, boulettes de viande, beignets de crevettes et coquilles Saint-Jacques gratinées, spécialement conçues pour être partagées.

Köstlichste Tapas. Ein Auswahl erlesenster Produkte: gefüllte Paprika, Muscheln, Fleischbällchen, Garnelen im Teigmantel und überbackene Jakobsmuscheln – ideal zum Teilen.

- **Pimientos Piquillo Natural Bacalao**
  Poivrons «del piquillo» naturel à la Morue
  Piquillo-Paprika Natur Kabeljau
  B351260 - B351240 - B351250

- **Pimientos Piquillo Natural Carne**
  Poivrons «del piquillo» naturel à la Viande
  Piquillo-Paprika Natur Fleisch
  B351160 - B351140 - B351150

- **Mejillón relleno**
  Moule farcie
  Gefüllte Miesmuscheln
  B351820 - B351800 - B351810

- **Bola Carne - Pimiento**
  Boulette de Viande - Poivron
  Fleisch-Paprika-Bällchen
  B350600 - B350610

- **Gambas Gabardina**
  Beignets de crevettes
  Garnelen in Backteig
  B354111

- **Vieira Gratinada**
  Coquille Saint-Jacques gratinée
  Überbackene Jakobsmuschel
  B300010

	B351260	B351240	B351250	B351160	B351140	B351150	B351820	B351800	B351810	B350600	B350610	B354111	B300010	
			500gr			500gr			500gr		500gr		660gr	
Peso por caja Poids par boîte • Gewicht pro Karton	5	5	5	5	5	5	5	5	5	6	5	2	1,98	Kg
Uds. Caja Unités Boîte • Stück Karton	1x65	65	bolsa sachet beutel	1x65	65	bolsa sachet beutel	1x65	60	bolsa sachet beutel	40	bolsa sachet beutel	20	bolsa sachet beutel	gr
Cajas Palet Boîtes Palette • Kartons pro Palette	117	117	117	117	117	117	117	117	117	117	99	192	140	c
Cajas Fila Boîte Rangée • Kartons pro Reihe	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	12	14	c

Los pesos y medidas reflejadas en este catálogo son aproximados.
Les poids et les mesures indiqués dans ce catalogue sont approximatifs.
Die in diesem Katalog angegebenen Maße und Gewichte sind ungefähre Angaben.

Higienizado - Pasteurisé - Sterilisiert
Granel - En vrac - Lose
gr Envasado - Conditionné - Verpackt

Pimientos Rellenos: Deliciosos pimientos del piquillo rellenos del mejor bacalao o la carne más sabrosa, elaborados de manera tradicional y listos para comer solos, o acompañados de una salsa.

Poivrons farcis: De délicieux poivrons «del piquillo» farcis de délicieuse morue ou d'une viande exquise, cuisinés de façon traditionnelle et prêts à être dégustés tels quels ou accompagnés d'une sauce.

Gefüllte Paprika: Köstliche gefüllte Piquillo-Paprika mit dem besten Kabeljau oder dem saftigsten Fleisch, auf traditionelle Art und Weise zubereitet, können alleine oder mit einer Sauce genossen werden.

Mejillones rellenos: Los mejores mejillones gallegos rellenos de una cremosa bechamel que se funde en la boca, para conseguir ese sabor tan característico a mar, en nuestro paladar.

Moules farcies: Les meilleures moules de Galice, farcies d'une onctueuse béchamel qui fond dans la bouche, pour obtenir cette saveur de la mer si caractéristique, dans notre palais.

Gefüllte Miesmuscheln: Die besten gefüllten Miesmuscheln aus Galicien mit einer cremigen Bechamelsauce, die im Mund zergeht, um diesen so typischen Geschmack nach Meer in unserem Gaumen zu genießen .

Bola de carne: Sabrosa bola de carne picada y pimiento, con fina bechamel y un crujiente empanado.

Boulette de viande: Une délicieuse boulette de viande hachée et de poivron, avec une béchamel fine et une panure croustillante.

Fleischbällchen: Herzhaftes Bällchen aus Fleisch und Paprika, mit feiner Bechamelsauce und knuspriger Panade.

Gambas Gabardina: Gambas cubiertas de una ligera masa de harina de trigo y maicena, típicas de la cocina española.

Beignets de crevettes: Des crevettes recouvertes d'une légère pâte de farine de blé et de maïzena, typiques de la cuisine espagnole.

Garnelen in Backteig: Garnelen in einem leichten Teig aus Weizenmehl und Maisstärke, typisch für die spanische Küche

Vieira Gratinada: Deliciosa vieira rellena con auténtica carne de vieira, y con una mezcla de mejillón, langostinos y setas, de un sabor inconfundible y tradicional.

Coquille Saint-Jacques Gratinée: Délicieuse coquille Saint-Jacques farcie avec de l'authentique noix de Saint-Jacques, et avec un mélange de moules, crevettes et champignons, d'une saveur incomparable et traditionnelle.

Überbackene Jakobsmuschel: Köstliche Jakobsmuschel, gefüllt mit echtem Jakobsmuschelfleisch und einer Mischung aus Miesmuschel, Garnelen und Austernpilzen, die den unverwechselbaren, traditionellen Geschmack verleihen.

Bocadillos SANDWICHS • SANDWICHES

Bocadillos, en su máxima expresión. Crujientes baguettes y chapatas con ingredientes de primerísima calidad y para todos los gustos. Ideales para comerlos fríos o con un toque de calor.

Le sandwich dans sa plus pure expression. Des baguettes et des ciabattas accompagnées d'ingrédients d'excellente qualité, pour tous les goûts. Délicieux froids ou réchauffés.

Sandwiches vom Feinsten. Knusprige Baguettes und Ciabatta mit den besten Zutaten und für jeden Geschmack. Ideal, um sie kalt oder leicht aufgewärmt zu essen.

- **Chapata Bacon y Queso**
  Ciabatta Bacon-Fromage
  Ciabatta Speck und Käse

  B508010

- **Chapata Lomo y Queso**
  Ciabatta filet de Porc-Fromage
  Ciabatta Schweinelende und Käse

  B508000

- **Chapata Jamón Serrano y Queso**
  Ciabatta Jambon cru de pays-Fromage
  Ciabatta Serrano-Schinken und Käse

  B508002

- **Chapata Jamón Serrano con Tomate**
  Ciabatta Jambon cru de pays-Tomate
  Ciabatta Serrano-Schinken mit Tomate

  B508001

- **Chapata Pavo, Queso y Pimientos**
  Ciabatta Dinde, Fromage et Poivrons
  Ciabatta Pute, Käse und Paprika

  B508003

- **Chapata Tortilla de Patatas**
  Ciabatta Omelette de pommes de terre
  Ciabatta Kartoffel-Omelette

  B508012

- **Baguette Lomo, Queso, Pimientos**
  Baguette filet de Porc, Fromage et Poivrons
  Baguette Schweinelende, Käse, Paprika

  B508013

	B508010	B508000	B508002	B508001	B508003	B508012	B508013	
Peso por caja Poids par boîte • Gewicht pro Karton	205	205	205	205	205	205	205	gr
Uds. Caja Unités Boîte • Stück Karton	12	12	12	12	12	12	12	u
Cajas Palet Boîtes Palette • Kartons pro Palette	96	96	96	96	96	96	96	c
Cajas Fila Boîte Rangée • Kartons pro Reihe	8	8	8	8	8	8	8	c

Los pesos y medidas reflejadas en este catálogo son aproximados.
Les poids et les mesures indiqués dans ce catalogue sont approximatifs.
Die in diesem Katalog angegebenen Maße und Gewichte sind ungefähre Angaben.

Postres DESSERTS • DESSERTS

Postres, el sabor y gusto de siempre. Los deliciosos profiteroles rellenos de nata y la exquisita leche frita son los postres de siempre con el equilibrio justo entre sabor y tradición. Su textura cremosa y suave aseguran un dulce final en cualquier mesa.

Des desserts au goût véritable et traditionnel. Les délicieuses profiteroles farcies de crème et la «leche frita» (pudding frit) sont les desserts par excellence, qui préservent l'équilibre entre le goût et la tradition. Leur texture onctueuse et légère est idéale pour finir le repas sur une note sucrée.

Desserts, Aroma und Geschmack wie früher. Köstliche Profiteroles, mit Sahne gefüllt, und exquisite „Leche Frita" sind die Desserts, die nie aus der Mode kommen, mit dem richtigen Gleichgewicht von Geschmack und Tradition. Ihre cremige, weiche Textur bietet einen süßen Abschluss an jedem Tisch.

● **Profiterol nata**
Profiterole à la crème
Sahne-Profiteroles

B300004 - B300005

● **Leche frita**
Leche frita
Leche Frita (Gebackene Milchpuddingschnitte)

B350900 - B350910

	B300004	B300005	B350900	B350910	
	granel	400 gr	granel	320 gr	
Peso por caja Poids par boîte • Gewicht pro Karton	3	4	5	4,8	Kg
Uds. Caja Unités Boîte • Stück Karton	20	bolsa sachet beutel	50	bolsa sachet beutel	gr
Cajas Palet Boîtes Palette • Kartons pro Palette	99	63	99	99	c
Cajas Fila Boîte Rangée • Kartons pro Reihe	9	9	9	9	c

Higienizado - Pasteurisé - Sterilisiert
Granel - En vrac - Lose
gr Envasado - Conditionné - Verpackt

Modo de preparación PRÉPARATION • ZUBEREITUNG

Nuestros productos precocinados se preparan fácilmente y en menos de 5 minutos. Una cocina deliciosa y rápida que se ajusta al estilo de vida del consumidor de hoy.

Cinq minutes suffisent pour préparer nos produits très facilement. Le consommateur actuel peut déguster une cuisine délicieuse et rapide.

Unsere Fertigprodukte sind leicht in weniger als 5 Minuten zuzubereiten. Eine schnelle und leckere Küche, die zum Lebensstil der heutigen Verbraucher passt.

Productos a cocinar en sartén y/o freidora

PRODUITS À CUISINER DANS UNE POÊLE ET/ OU UNE FRITEUSE

IN PFANNE UND/ ODER FRITTEUSE ZUZUBEREITENDE PRODUKTE

Gama Deliss Gamme Deliss • Produktreihe Deliss **Croquetas artesanas** Croquettes maison • Traditionelle Kroketten **San Jacobos** Cordons bleus • San Jacobos **Tapas** Tapas • Tapas **Postres** Desserts • Desserts	180º	4 min	180º	4 min
Minis Minis • Minis **Bocaditos Gourmet** Petites bouchées gourmet • Gourmet-Häppchen	180º	3 min	190º	2-4 min
◆ **Pimientos del Piquillo** Poivrons «del piquillo» • Piquillo-Paprika		3 min		180º 4 min

Recomendaciones:

- No hay que descongelar los productos antes de freírlos.
- En la sartén pondremos una generosa cantidad de aceite.
- Es importante que los productos se sumerjan en aceite ya caliente. De esta forma se fríen de manera uniforme.
- No poner muchas piezas a la vez, porque de hacerlo baja la temperatura del aceite.
- Hay que mantener un fuego medio-alto durante la fritura.
- Sacar los productos de la sartén al término del tiempo indicado y cuando los productos tengan un aspecto dorado.

◆ **Pimientos del piquillo**. Descongelar los pimientos en el refrigerador o en microondas durante 3 minutos con tapa. Una vez descongelados pasarlos por harina y huevo y freírlos en aceite hasta que estén dorados.

Conseils de préparation:

- Ne décongelez pas les produits avant de les frire.
- Versez une bonne quantité d'huile dans une poêle.
- Les produits doivent être plongés dans l'huile chaude pour obtenir une friture homogène.
- Ne mettez pas trop de pièces à la fois dans la poêle, pour ne pas faire baisser la température de l'huile.
- Maintenez le feu moyen-élevé pendant toute la durée de la friture.
- Retirez les produits de la poêle une fois la durée indiquée écoulée et lorsque les produits sont dorés.

◆ **Poivrons «del piquillo»**. Décongelez les poivrons au réfrigérateur ou dans le micro-ondes pendant 3 minutes à couvert. Une fois décongelés, roulez-les dans la farine et dans l'œuf, puis faites-les frire dans l'huile jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Empfehlungen:

- Die Produkte vor dem Frittieren nicht auftauen.
- In die Pfanne eine großzügige Menge Öl geben.
- Es ist wichtig, dass die Produkte in bereits heißes Öl eingetaucht werden. So werden sie gleichmäßig frittiert.
- Nicht zu viele Stücke auf einmal frittieren, da dies die Temperatur des Öls senkt.
- Beim Frittieren eine mittelhohe Hitze beibehalten.
- Die Produkte nach der angegebenen Zeit und wenn sie gebräunt sind, aus der Pfanne nehmen.

◆ **Piquillo-Paprika**. Paprika im Kühlschrank oder 3 Minuten abgedeckt in der Mikrowelle auftauen. Nach dem Auftauen in Mehl und Ei wenden und in Öl frittieren, bis sie gebräunt sind.

Productos a cocinar en horno y/o microondas

PRODUITS À CUISINER AU FOUR ET/OU AU MICRO-ONDES

IM OFEN UND/ODER IN DER MIKROWELLE ZUZUBEREITENDE PRODUKTE

Bocadillos
Sandwichs • Sandwiches

250º | 3 min | —

Pimientos del Piquillo
Poivrons «del piquillo» • Piquillo-Paprika

— | ❄ 3 min | 700w 1 min

Recomendaciones:

- Antes de hornearlos, descongelar los bocadillos durante 12 horas a una temperatura entre 0° y 5°.
- Una vez descongelados, mantener los bocadillos un máximo de 10 días a una temperatura entre 0° y 5°.
- **Pimientos del Piquillo**. Al descongelar y al calentar los pimientos en el microondas, cubrir con una tapa.

Conseils de préparation:

- Avant de les enfourner, décongelez les sandwichs pendant 12 heures à une température comprise entre 0 ºC et 5 ºC.
- Une fois décongelés, vous pouvez conserver les sandwichs 10 jours à une température comprise entre 0 ºC et 5 ºC.
- **Poivrons «del piquillo»**. Couvrez les poivrons avec un couvercle lorsque vous les décongelez ou que vous les réchauffez au micro-ondes.

Empfehlungen:

- Die Sandwiches vor dem Backen 12 Stunden bei einer Temperatur zwischen 0° und 5° auftauen.
- Die Sandwiches nach dem Auftauen maximal 10 Tage bei einer Temperatur zwischen 0° und 5° aufbewahren.
- **Piquillo-Paprika**. Die Paprika während des Auftauens und Aufwärmens in der Mikrowelle abdecken.

Listos para comer

PRÊTS À DÉGUSTER

BEREIT ZUM VERZEHR

Profiteroles
Profiteroles • Profiteroles

Recomendaciones:

- Una vez descogelados, ya están listos para comer.
- Añadir nata o chocolate al gusto para servir.

Conseils de préparation:

- Une fois décongelées, les profiteroles sont prêtes à être dégustées.
- Selon votre goût, ajoutez de la crème ou du chocolat avant de servir.

Empfehlungen:

- Nach dem Auftauen sind sie bereit zum Verzehr.
- Nach Geschmack Sahne oder Schokolade hinzufügen und servieren.

grupo gourmet **Okin**

Grupo Gourmet OKIN

Polígono Masti Loidi, 9 - 11
20100 ERRENTERIA • Gipuzkoa • SPAIN

T.: +34 943 49 18 95
F.: +34 943 49 40 84

www.benetan.es

elkano GROUP