PAN COCIDO

READY

BY OKIN

CLEAN LABEL. MADE IN ZUMAIA

Prácticos, diversos y listos para comer.

En OKIN seguimos innovando y adaptándonos a las nuevas tendencias del mercado y también, a las demandas del consumidor. Por ello, damos un paso adelante y lanzamos la gama de panes totalmente cocidos y listos para consumir. Rentabilidad y practicidad para el hostelero, diversidad para el consumidor. Al más puro estilo OKIN, ofrecemos un pan que se caracteriza por su alta hidratación y durabilidad, procesos de doble fermentación y ahora en solución "listo para comer".

PRÁCTICO

Descongelar y listo para comer.

RENTABLE

Sin cocción final, ahorro de tiempo y dinero.

¡ANTI- DESPILFARRO!

Sin merma, surtir a medida de la demanda.

CALIDAD ÓPTIMA

Fresco durante más tiempo.

CLEAN COMPANY • VUELVE A COMER PAN • OKIN • CLEAN COMPANY • VUELVE A COMER PAN • OKIN •

CLEAN LABEL

okin VUELVE A COMER PAN

ARTADI ALIMENTACION S.L.
B20682522
Pol. Industrial Jose María Korta, parc 5
20750 ZUMAIA (Gipuzkoa) España

Tel. +34 943 86 56 50
Fax: +34 943 86 56 51

okin@okin.es

WWW.OKIN.ES

Copyright 2023 ©

ES-ECO-026-VAS Agricultura UE/ no UE

IFS Food

VEGANO

SGS

Este catálogo está impreso con papel 100% reciclado.

MADE IN ZUMAIA

MINI CHAPATA

VER VÍDEO RECETA EN EL MÓVIL

C139A
REFERENCIA

7x5CM
LONGITUD X ANCHURA

40G
PESO COCIDO

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES · DOBLE FERMENTACIÓN · ALTA HIDRATACIÓN · CAJA HOSTELERÍA · READY · PRODUCTO VEGANO · FUENTE DE PROTEÍNA · FUENTE DE FIBRA

Para obtener un pan crujiente se recomienda dar un golpe de calor 1-2 min.

DESCONG.	UNDS./CAJA	CAJAS PALET
30 min	100	48

MINI ROMBO

C136A
REFERENCIA

12x6CM
LONGITUD X ANCHURA

40G
PESO COCIDO

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES · DOBLE FERMENTACIÓN · ALTA HIDRATACIÓN · HORNO DE SUELA · CAJA HOSTELERÍA · READY · PRODUCTO VEGANO · FUENTE DE PROTEÍNA · FUENTE DE FIBRA

Para obtener un pan crujiente se recomienda dar un golpe de calor 1-2 min.

DESCONG.	UNDS./CAJA	CAJAS PALET
30 min	100	48

MINICHAPATA PLUS

VER VÍDEO RECETA EN EL MÓVIL

C110C
REFERENCIA

8,5x6CM
LONGITUD X ANCHURA

50G
PESO COCIDO

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES · DOBLE FERMENTACIÓN · ALTA HIDRATACIÓN · READY · PRODUCTO VEGANO · FUENTE DE PROTEÍNA · FUENTE DE FIBRA

Para obtener un pan crujiente se recomienda dar un golpe de calor 1-2 min.

DESCONG.	UNDS./CAJA	CAJAS PALET
30 min	150	32

PINTXO GOURMET

P132E
REFERENCIA

10,5x6,7CM
LONGITUD X ANCHURA

55G
PESO COCIDO

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES · DOBLE FERMENTACIÓN · READY · PRODUCTO VEGANO · FUENTE DE PROTEÍNA · FUENTE DE FIBRA

Para obtener un pan crujiente se recomienda dar un golpe de calor 1-2 min.

DESCONG.	UNDS./CAJA	CAJAS PALET
30 min	130	24

PINTXO GOURMET TRIGO INTEGRAL 30%

P139A
REFERENCIA

10,5x6,7CM
LONGITUD X ANCHURA

55G
PESO COCIDO

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES · DOBLE FERMENTACIÓN · READY · PRODUCTO VEGANO · HARINAS INTEGRALES · FUENTE DE PROTEÍNA · FUENTE DE FIBRA

Para obtener un pan crujiente se recomienda dar un golpe de calor 1-2 min.

DESCONG.	UNDS./CAJA	CAJAS PALET
30 min	130	24

PINTXO GOURMET SEMILLAS

P140A
REFERENCIA

10,5x6,7CM
LONGITUD X ANCHURA

55G
PESO COCIDO

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES · DOBLE FERMENTACIÓN · READY · MASA MADRE INACTIVA · PRODUCTO VEGANO · FUENTE DE PROTEÍNA · FUENTE DE FIBRA

Para obtener un pan crujiente se recomienda dar un golpe de calor 1-2 min.

DESCONG.	UNDS./CAJA	CAJAS PALET
30 min	120	24

BOCADITO

P135A
REFERENCIA

15x5CM
LONGITUD X ANCHURA

60G
PESO COCIDO

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES · DOBLE FERMENTACIÓN · READY · PRODUCTO VEGANO · FUENTE DE PROTEÍNA · FUENTE DE FIBRA

Para obtener un pan crujiente se recomienda dar un golpe de calor 1-2 min.

DESCONG.	UNDS./CAJA	CAJAS PALET
30 min	96	30

ROMBO

C135A
REFERENCIA

16,2x8CM
LONGITUD X ANCHURA

65G
PESO COCIDO

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES · DOBLE FERMENTACIÓN · ALTA HIDRATACIÓN · HORNO DE SUELA · CAJA HOSTELERÍA · READY · PRODUCTO VEGANO · FUENTE DE PROTEÍNA · FUENTE DE FIBRA

Para obtener un pan crujiente se recomienda dar un golpe de calor 1-2 min.

DESCONG.	UNDS./CAJA	CAJAS PALET
30 min	56	48

CHAPATITA

C106D
REFERENCIA

12x7,5CM
LONGITUD X ANCHURA

80G
PESO COCIDO

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES · DOBLE FERMENTACIÓN · ALTA HIDRATACIÓN · HORNO DE SUELA · READY · PRODUCTO VEGANO · FUENTE DE PROTEÍNA · FUENTE DE FIBRA

Para obtener un pan crujiente se recomienda dar un golpe de calor 1-2 min.

DESCONG.	UNDS./CAJA	CAJAS PALET
30 min	80	28

KOSKOR 90

P138A
REFERENCIA

19x7CM
LONGITUD X ANCHURA

90G
PESO COCIDO

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES · READY · PRODUCTO VEGANO · FUENTE DE PROTEÍNA · FUENTE DE FIBRA

Para obtener un pan crujiente se recomienda dar un golpe de calor 1-2 min.

DESCONG.	UNDS./CAJA	CAJAS PALET
30 min	72	24

ROMBO BOCATA

C130A
REFERENCIA

26x6CM
LONGITUD X ANCHURA

110G
PESO COCIDO

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES · DOBLE FERMENTACIÓN · ALTA HIDRATACIÓN · HORNO DE SUELA · READY · PRODUCTO VEGANO · FUENTE DE PROTEÍNA · FUENTE DE FIBRA

Para obtener un pan crujiente se recomienda dar un golpe de calor 1-2 min.

DESCONG.	UNDS./CAJA	CAJAS PALET
30 min	63	28

BOCADILLO GOURMET

P117A
REFERENCIA

27x6,5CM
LONGITUD X ANCHURA

120G
PESO COCIDO

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES · DOBLE FERMENTACIÓN · READY · PRODUCTO VEGANO · FUENTE DE PROTEÍNA · FUENTE DE FIBRA

Para obtener un pan crujiente se recomienda dar un golpe de calor 1-2 min.

DESCONG.	UNDS./CAJA	CAJAS PALET
30 min	60	30

BOCATA GOURMET

P112C
REFERENCIA

27x6,5CM
LONGITUD X ANCHURA

120G
PESO COCIDO

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES · DOBLE FERMENTACIÓN · READY · PRODUCTO VEGANO · FUENTE DE PROTEÍNA · FUENTE DE FIBRA

Para obtener un pan crujiente se recomienda dar un golpe de calor 1-2 min.

DESCONG.	UNDS./CAJA	CAJAS PALET
30 min	60	30

BOCADILLO KOSKOR

P136A
REFERENCIA

27x6,5CM
LONGITUD X ANCHURA

130G
PESO COCIDO

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES · DOBLE FERMENTACIÓN · PRODUCTO VEGANO · READY · FUENTE DE PROTEÍNA · FUENTE DE FIBRA

Para obtener un pan crujiente se recomienda dar un golpe de calor 1-2 min.

DESCONG.	UNDS./CAJA	CAJAS PALET
30 min	44	30

PAN COCIDO · okin · READY · BY OKIN · CLEAN LABEL. MADE IN ZUMAIA