



CATALOGO
2013



www.ibepan.es

Ibepan, panes y dulces de alta gama para la restauración actual

Ibepan es una empresa española dedicada a la importación y comercialización de panes y dulces de alta calidad para hostelería, productos especialmente ideados para satisfacer las necesidades del sector del catering y de la restauración moderna. Iniciamos nuestra actividad en el año 2001 y desde entonces somos el proveedor líder en España de pan sueco, ya que somos el importador en exclusiva para el mercado nacional de los productos de la empresa sueca Polarbröd AB, el mayor fabricante de Europa del denominado pan polar.

Únicamente importamos y distribuimos productos ya elaborados (cocidos) y ultra congelados, es decir, listos para descongelar, emplatar y consumir. Ello proporciona, entre otras ventajas, un considerable ahorro al restaurador, ya que ahorra tiempo y energía (son productos que no necesitan la regeneración en un horno).

Somos especialistas en referencias mini, diseñadas específicamente para el sector del catering, así como en panes especiales para el segmento del sándwich y los bocadillos. Sin embargo, nuestro catálogo abarca un gran abanico de variedades, desde los panes para sándwiches y bocadillos, dulces y salados, hasta los panes especiales para canapés, pasando por panes polares para enrollados, pan pita, pan para mini hamburguesas, blinis, canapés ya elaborados, mini pizzas, etc.

En los últimos años, además, hemos nutrido nuestro portafolio de numerosas especialidades dulces en miniatura como los caprichos de chocolate, los mini cheese cake, o las novedosas piruletas de chocolate.



Mini Hamburguesa / Mini Hamburger
3,5 cm. 15 gr.
Unidades por caja: 36 ud.



Mini Pizza / Mini Pizza
4 cm. 10 gr. - Unidades por caja: 240 ud.



Mini Perrito / Mini Hot Dog
4 cm. 17 gr. - Unidades por caja: 30 ud.



Mini Tosta Crujiente / Mini Brinde Crocante
7,7 cm. 5 gr. - Unidades por caja: 720 ud.

Productos elaborados

Torre canapés cuadrados sorpresa / Torre canapés cuadrados sorpresa
4 x 4 cm. 15,6 gr. - Unidades por caja: 48 / 384 ud.



Æ Jamón con queso Æ Atún con aceitunas Æ Tortilla con ketchup

Bocados polares / Bocados polares
2,7 x 2,7 cm. 9 gr. - Unidades por caja: 54 / 216 ud.



Æ Pollo con pesto Æ Salmón con caviar
Æ Roquefort, bacon y espinacas Æ Jamón con piña

Canapés enrollados con pan polar /
Canapés laminados con pan polar
3,5 cm. 8 gr. - Unidades por caja: 144 ud.



Æ Queso con salmón Æ Queso con jamón

Surtido de canapés variados con base de pan polar /
Surtido de canapés variados con base de pan polar
3 x 3 cm. 10 gr. - Unidades por caja: 49 / 294 ud.



Æ Pollo al curry Æ Caviar
Æ Escalivada con cebolla frita Æ Atún con aceitunas verdes
Æ Tortilla con salsa barbacoa Æ Jamón york quemado
Æ Salmón con surimi con queso Feta

Mixto de esponjosos / Misto de esponjosos
3,5 cm. 10 gr. - Unidades por caja: 40 ud.
2 bandejas de 20 unidades



SABORES POR BANDEJA:
Æ 5 de Jamón ahumado con queso
Æ 5 de Huevas de Trucha
Æ 5 de Salmón ahumado con queso
Æ 5 de Oca con cebolla caramelizada



Bandeja de Canapés Triangulares de Colores /
Bandeja de Canapés Triangular de Cores
3 x 3 cm. 5 gr. - Unidades por caja: 432 ud.



Æ Crema de bacalao
Æ Pollo con cebolla
Æ Hummus (crema de garbanzos)

Æ Olivada
Æ Paté con champiñones y anchoa
Æ Salsa rosa con marisco

Panes para catering y eventos



Tramenzino de colores / Tramenzino de cores
Blanco, amarillo, tomate y negro / Branco, amarelo, tomate e preto
48 X 10 cm. 98 gr.
Unidades por caja: 80 ud.



Placa de pan de miga de colores / Migalha de pã de cores
Blanco, amarillo, naranja, negro y amapola / Branco, amarelo, laranja, preto e papoula
18 x 26 cm. 104 gr.
Unidades por caja: 36 ud.



Tartaleta de trigo frita grande / Tartelata de trigo frita grande
5,5 cm. 4,8 gr.
Unidades por caja: 144 ud.



Tartaleta de trigo frita pequeña / Tartelata de trigo frita grande pequena
2 cm. 2,5 gr.
Unidades por caja: 288 ud.



Pan de miga de cebolla / Migalha de pã de cebola
10 x 21 cm. 78 gr. - Unidades por caja: 70 ud.
Pan de miga de chili con pimienta / Migalha de pã de chili com pimentas
10 x 21 cm. 83 gr.
Unidades por caja: 70 ud.



Bastón de aceitunas / Bastão de azeitonas
Bastón de bacon y queso / Bastão de bacon e queijo
18 x 3,5 cm. 45 gr. - Unidades por caja: 100 ud.



Placa polar / Placa polar
18 X 26 cm. 130 gr.
Unidades por caja: 40 ud.



Pan polar fino / Pã polar fino
18 x 26 cm. 60 gr. - Unidades por caja: 60 ud.



Mini pan esponjoso /
Mini pão esponjoso
3,5 cm. 8 gr.
Unidades por caja: 280 ud.



Mini pan redondo /
Mini pão redondo
3,5 cm. 8 gr.
Unidades por caja: 260 ud.



Mini Polar / Mini Polar
3,5 cm. 5 gr.
Unidades por caja: 1.000 ud.



Mini Blini / Mini Blini
5 cm. 7 gr.
Unidades por caja: 120 ud.



Mini Baguetina / Mini Baguettina
5 cm. 11 gr. - Unidades por caja: 200 ud.



Mini Pita / Mini Pita
5 cm. 21 gr.
Unidades por caja: 270 ud.



Micro Moricette con sésamo /
Micro Moricette con sésamo
5,5 cm. 11 gr. - Unidades por caja: 250



Pan mini hamburguesa /
Pão mini hamburguer
6 cm. 28 gr. - Unidades por caja: 190 ud.



Mini bola / Mini bola
3 cm. 10 gr.
Unidades por caja: 240 ud.



Bocadito con cereales o bocadito de trigo /
Bocadito com cereais ou bocadito de trigo
3 x 3 x 3 cm. 15 gr. Unidades por caja: 216 ud.



Mini Navette natural / Mini Navette natural
4 cm. 10 gr. - Unidades por caja: 420 ud.



Mini Navette amapola /
Mini Navette com sementes de amapola
4 cm. 10 grs. - Unidades por caja: 420 ud.



Mini Navette sésamo /
Mini Navette com sementes de sésamo
4 cm. 10 grs. - Unidades por caja: 420 ud.

Gama dulce



Mini Trufa blanca o negra con Mousse de chocolate /
Mini Trufa branca ou preta com Mousse de chocolate
3 cm. 10 gr. - Unidades por caja: 384 ud.



Mini Coulant
3,8 cm. 10 gr. - Unidades por caja: 384 ud.



Taponcito de Café /
Bucha de Café
2,7 cm. 10 gr. - Unidades por caja: 200 ud.



Taponcito de Chocolate negro /
Bucha de Chocolate preto
2,7 cm. 10 gr. - Unidades por caja: 50 ud.



Mini Cheese Cake
3,8 cm. 10 gr. - Unidades por caja: 384 ud.



Mini Brownie
3 x 3 cm. 14 gr. - Unidades por caja: 75/600 ud.



Tarta de 40 cumpleaños /
Bolo de 40 aniversario
19 x 19 cm. 500 gr./num.
Unidades por caja: 2 ud.

(Una referencia por cada número)



Bollería danesa / Pastelería dinamarquesa
6,7 cm. 40 gr. - Unidades por caja: 48 ud.

Tartaleta de chocolate blanco o negro /
Tartelata de chocolate branco ou preto

Grande: 5,7 cm. 17 gr.
Unidades por caja: 132 ud.

Pequeña: 2,2 cm. 8 gr.
Unidades por caja: 264 ud.



Mini Caprichos de Chocolate
6,5 cm. 14 gr. - Unidades por caja: 74/444 ud.



Mini Pancake de mantequilla /
Mini Pancake de manteiga
5 cm. 5 gr. - Unidades por caja: 120 ud.



Piruletas de chocolate / Pirulitos de chocolate
5 cm. 70 gr. - Unidades por caja: 72 ud.



Mini Gofre con azúcar perlada / Mini Gaufre com açúcar pérola
5 x 5 x 7 cm. 16 gr. - Unidades por caja: 120 ud.

Panes para sandwich y bocadillos



Pan de pintera
4,5 cm. 23 gr. - Unidades por caja: 200 ud.



Pan de cañada
6 cm. 23 gr. - Unidades por caja: 200 ud.



Pan de semillas de girasol
10 cm. 67,5 gr. - Unidades por caja: 30 ud.



Pan Extreme de semillas integral
8 x 13 cm. 80 gr.
Unidades por caja: 54 ud.



Pan de miga de cebolla / Migalha de pão de cebola
11,5 x 11,5 cm. 45 gr. - Unidades por caja: 200 ud.
Pan de miga de chili con pimienta / Migalha de chili com pimentas
11 x 11 cm. 38 gr. - Unidades por caja: 200 ud.



Pan de miga de colores / Migalha de pão de cores
11,5 x 11,5 cm. 22 gr.
Unidades por caja: 240 ud.



Pan de Chapata / Pao Ciabatta
14 cm. 70 gr. - Unidades por caja: 55 ud.
Cocido y precortado.



Pan de bocado ovalado / Pao de sandwich oval
18 cm. 90 gr. - Unidades por caja: 40 ud.
Cocido y precortado.



Pan de Pita / Pao Pita
13,5 cm. 75 gr. - Unidades por caja: 80 ud.



Pan tosta de Pan Polar / Pao tosta de Pao Polar
7,7 cm. 10 gr. - Unidades por caja: 420 ud.

Pan polar cuadrado / Pao polar cuadrado
11,5 x 11,5 cm. 30 gr. - Unidades por caja: 150 ud.



Pan polar fino / Pao polar fino
18 x 26 cm. 60 gr. - Unidades por caja: 60 ud.



Sugerencias de nuestro chef

Tigreton de pato, mascarpone y ciruela, con soja, salsa BBQ y morillas

Mauro Barreiro, Real 210 Gastro
Puerto Real



Para el tigreton
Pan polar.
Cremoso de mascarpone y aceite de oliva.
Magret de pato marcado y cocinado al centro a 38°C.
Compota de ciruelas y hoisin.
Cortar en laminas muy finas como de kebab el pato, y hacer un rulo con el pan polar, las laminas de pato, la salsa de ciruela, y la crema de mascarpone-aceite de oliva

Aire de soja
Consome de verduras 150g.
Salsa de soja 80g, 4g de lecitina de soja. Emulsionar con turmix.

Elastic de violeta y vodka de frutos rojos
100g de agua. 100g vodka frutos rojos. Esencia de violetas 2 gotas. 30g de azúcar, 11g de gelificante elastic. Hervir e introducir moldes de semi esferas y reservar en frio.

Salsa barbacoa
2 cebollas. 2 dientes de ajo. 9 tomates maduros. 1 cucharada de miel. 2 cucharadas de vinagre. aceite de oliva. sal. 1 trozo de guindilla. Orégano. c/s de goma xantana.

Fondo de pato
Brotos. Morillas salteadas. Shitakes salteados. Polvo de aelga

Real 210 gastro

C/Real 208 B
Puerto Real
Telf.- 670 973 987
www.maurobarreiro.com
info@maurobarreiro.com

A sus 30 años Manu Barreiro ya ha trabajado con los mejores (Adri, Berasategui, Dani Garcia o Jos Melero) e incluso antes de volver a Cádiz, fue jefe de cocina en el restaurante, estrella Michelin, La Eskina de Marbella. Pese a tanta responsabilidad, Manu Barreiro no ha renunciado a una cocina abierta y divertida, capaz de hacer magia con algo tan sencillo y sabroso como el Pan Polar de Ibean.

Mini tоста crujiente con caviar de alburno

alrededor de 12 raciones
200 g de caviar de alburno
10 cl de crème fraîche
1/2 cebolla morada picada, finamente picada
Ensalada

Untar la tostada con una capa de crème fraîche. Colocar una cucharada de caviar alburno.
Cubrir con el puré de cebolla morada y decorar con una ramita de eneldo.

Acepipes com "Caviar sueco"

Cerca de 12 unidades
200 g de "caviar sueco"
1 dl de crème fraîche
1/2 cebolla vermella picada muito fina
Entra

Barcar um pouco de crème fraîche no pão. Colocar uma colherada de "caviar sueco".
Cobrir com um pouco de cebola vermelha e um pouco de sal.



Consulta más recetas en nuestra web
www.ibepan.es





Distribuido por:

C/ Batalla de Bailén, 8 - 1ºB
28400 Collado Villalba - Madrid
Tel.: (+34) 91 849 37 72
Fax.: (+34) 91 639 04 10
e-mail: info@ibepan.es
www.ibepan.es

