

# CATÁLOGO DE PRODUCTO



*Benfood*

IDEANDO EL FOODSERVICE

*Valor y sabor  
a las recetas*

# ÍNDICE

## QUIÉNES SOMOS ..... 3

La empresa  
El respaldo de un gran grupo  
Origen  
I+D  
Nuestra tecnología  
Certificado de Calidad

## CASOS DE ÉXITO..... 4

## CUÉNTANOS TU IDEA ..... 5

## NUESTRAS SALSAS ..... 6

Tu plato es único, tu salsa debería serlo

## NUESTRAS CARNES ..... 8

## NUESTRAS PASTAS ..... 10

Nuestras formas de pasta  
Nuestros rellenos  
Nuestras recetas

## NUESTRAS MASAS, FOCACCIAS Y PANES ..... 14

Nuestras focaccias  
Nuestras masas  
Nuestros panes

## NUESTROS POSTRES..... 16

Nuestras planchas  
Nuestras tartas

# QUIÉNES SOMOS

*La innovación está en nuestro ADN.*

**Tenemos la tecnología, el conocimiento y la ambición para crear nuevos productos. Nuestro objetivo es adelantarnos a los requerimientos del mercado, a la exigencia de nuestros clientes y a las necesidades medioambientales. No existen los límites, solo la innovación continua.**

## LA EMPRESA

### EL RESPALDO DE UN GRAN GRUPO

Benfood es la división de alimentación de Tastia Group, un grupo de capital 100% español, en plena expansión y con sede en Castellón.

### ORIGEN

Benfood nació en 2014 con la vocación de ofrecer productos preparados y precocinados con materias primas de calidad y a precios competitivos. Hoy en día, Benfood se ha convertido en una empresa con gran expertise en la elaboración de propuestas ad hoc y soluciones a medida del sector foodservice (retail, HORECA e industrial).

### I+D

El pilar fundamental de la compañía es la innovación, un valor que aplica a todas sus áreas de actividad, desde los procesos productivos y la inversión en nuevas tecnologías, hasta el lanzamiento de nuevos productos de acuerdo a las nuevas demandas del mercado y conciencia medioambiental.

## NUESTRA TECNOLOGÍA

Disponemos de unas instalaciones productivas de más de 10.000 m<sup>2</sup> que dan cabida a 8 líneas de producción con maquinaria especializada y adaptada a sus exigencias técnicas. Benfood posee un almacén logístico inteligente con capacidad para 3 sistemas de almacenaje de acuerdo a las necesidades del producto: seco, refrigerado y ultracongelado.

## CERTIFICADO DE CALIDAD



Benfood ha implementado un sistema global que cuenta con el aval de calidad de los certificados IFS y BRC. Ambas certificaciones aseguran el cumplimiento de las obligaciones legales de seguridad alimentaria y el máximo nivel de protección al consumidor; lo que garantiza la seguridad de los productos que fabrica y el control de requisitos de las condiciones ambientales de las instalaciones, de los productos, de los procesos y del personal.



# CASOS DE ÉXITO

**Nos avala nuestra experiencia y nuestra búsqueda de la máxima calidad. Pero, sobre todo, nos avala la satisfacción de nuestros clientes. Nos involucramos en los proyectos para innovar junto a ellos en su desarrollo a medida.**

**Estos son algunos de los retos que hemos superado: intermedios para tacos, salsas y pastas para platos preparados en retail, salsas frescas para lineales de supermercado, guarniciones de verdura y legumbres para Fast Food, diseño de proteínas sazonadas para restaurantes, farsas de carne para masas congeladas, dressings para el lineal de platos de cocinas centrales y muchos más.**

**Ponnos a prueba. Te dejaremos con buen sabor de boca.**

**CUÉNTANOS  
TU IDEA**



**SI TÚ  
PUEDES  
IMAGINARLO,  
NOSOTROS  
PODEMOS  
HACERLO**

Tenemos capacidad para realizar desarrollos “ad hoc” en función de cada cliente con absoluta confidencialidad y exclusividad. Nuestro departamento de I+D posibilita la adaptación de las recetas a las diferentes necesidades y requerimientos de nuestros clientes, permitiendo el estudio y desarrollo de nuevos productos, recetas o soluciones para foodservice.

En Benfood trabajamos de la mano con nuestros clientes, apostando por el desarrollo de un producto a medida, con el mejor sabor y la máxima calidad de la marca que garantice su inversión largo plazo.



# NUESTRAS SALSAS

Las salsas son nuestra familia más desarrollada y en la que tenemos más especialización, pues fue nuestra primera línea de producción. Hemos conseguido una potente capacidad de desarrollo y unos elevados estándares de calidad, que nos permiten abordar con éxito recetas de comida étnica, emulsiones frías, vinagretas y un gran universo de sabores.

Además contamos con la capacidad de elaborar salsas personalizadas adaptadas a las necesidades de cada cliente. Nuestro departamento de I+D crea y prepara diariamente nuevas recetas innovadoras con la esencia de calidad de nuestra marca.

# TU PLATO ES ÚNICO Y TAMBIÉN TU SALSAS

La versatilidad de nuestras salsas, fondos, cremas, mayonesas y emulsiones las convierte en perfectas aliadas de tus platos pero también en sazones que añaden profundidad a cualquier preparación.

Nos adaptamos a tu producto y a tu estilo de cocina. Desde salsas para carnes, pescados, verduras hasta específicas para poke bowls, tacos, nachos... No tenemos límite. Propón la receta y damos con el sabor que realza tu plato.



**SALSAS TRADICIONALES**



**SALSAS INNOVADORAS**



**ADEREZOS PARA PLATOS ÉTNICOS**



**SALSAS PARA DIPS**



**EMULSIONES FRÍAS**



**EMULSIONES Y FONDOS CALIENTES**

## ¿CONOCES EL ENVASE DOYPACK?

Doypack cumple con todo lo que se le puede pedir a un envase. Además de ser un contenedor seguro, es más compacto y ligero que los envases rígidos. Estas características hacen que su transporte sea más sostenible y su almacenaje, manipulación y capacidad de conservación sean óptimos para la agilidad en cocina.

**Bolsas por caja**  
16 de 500g  
10 de 800g

Cajas por base: 9  
Bases por pallet: 8  
Cajas por pallet: 72

### MODO DE EMPLEO

Introducir el envase cerrado en el horno convección vapor a 100°C durante 15 min. Agitar antes de servir.

### CONSERVACIÓN

Conservar en refrigeración entre 2-5°C. Vida útil: 6 meses. Una vez abierto, conservar en refrigeración y consumir en 48h.



# NUESTRAS CARNES

Elaboramos soluciones gastronómicas basadas en producto cárnico, atendiendo a los diferentes formatos y variedades que demandan nuestros clientes, desde carnes asadas o precocinadas, hasta loncheados o desmigados.



### CARNE DE CERDO ASADA

Filetes de cerdo asados marinados. Fácil de preparar en cocina para crear platos apetitosos y rápidos en restaurante. Se conserva congelado o refrigerado.

<b>REFRIGERADO</b>	<b>CONGELADO</b>
Peso bolsa: 1.000g	Peso bolsa: 1.400g
Ud/caja: 8	Ud/caja: 3
Cajas/pallet: 72	Cajas/pallet: 72



### CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO

Jugoso contramuslo de pollo marinado y asado para combinar con multitud de platos. Se conserva congelado o refrigerado.

<b>REFRIGERADO</b>	<b>CONGELADO</b>
Peso bolsa: 1.000g	Peso bolsa: 1.700g
Ud/caja: 8	Ud/caja: 3
Cajas/pallet: 72	Cajas/pallet: 72



### CARNE DESHILACHADA DE VACUNO

Carne deshilachada para elaborar gran variedad de recetas que contengan pulled beef. Se conserva refrigerada.

<b>REFRIGERADO</b>
Peso bolsa: 1.000g
Ud/caja: 8
Cajas/pallet: 72



### CARNE DESHILACHADA DE PAVO

Carne deshilachada para elaborar gran variedad de recetas que contengan pulled turkey. Se conserva refrigerada.

<b>REFRIGERADO</b>
Peso bolsa: 1.000g
Ud/caja: 8
Cajas/pallet: 72



### ALITAS DE POLLO HORNEADAS

Las tradicionales alitas americanas horneadas lentamente. Conservadas en congelación.

<b>CONGELADO</b>
Peso bolsa: 2.000g
Ud/caja: 3
Cajas/pallet: 72



### PECHUGA DE POLLO

Pechuga de pollo cocinada al estilo cajún para complementar y elaborar platos creativos. Se conserva refrigerada.

<b>REFRIGERADO</b>
Peso bolsa: 1.000g
Ud/caja: 8
Cajas/pallet: 72



### CARNE DESHILACHADA DE POLLO

Carne deshilachada para elaborar gran variedad de recetas que contengan pulled chicken. Se conserva refrigerada.

<b>REFRIGERADO</b>
Peso bolsa: 1.000g
Ud/caja: 8
Cajas/pallet: 72



### CARNE DESHILACHADA DE CERDO

Carne deshilachada para elaborar gran variedad de recetas que contengan pulled pork. Se conserva refrigerada.

<b>REFRIGERADO</b>
Peso bolsa: 1.000g
Ud/caja: 8
Cajas/pallet: 72

#### CONGELADO

##### MODO DE EMPLEO

Precalentar el horno a 200°C. Verter sin descongelar y hornear durante 10min.

##### CONSERVACIÓN

Conservar a -18°C. Vida útil: 12 meses. Una vez descongelado no volver a congelar. Mantener en refrigeración y conservar máximo 48h.

#### REFRIGERADO

##### MODO DE EMPLEO

Precalentar el horno a 90°C. Verter el producto sin descongelar y hornearlo durante 20min.

##### CONSERVACIÓN

Conservar a 2-5°C. Vida útil: 2 meses. Una vez abierto mantener en refrigeración y conservar máximo 48h.



# NUESTRAS PASTAS

La pasta rellena de inspiración italiana es nuestra gran apuesta en Benfood. Elaborada a partir de una cuidada selección de materias primas, con formatos exclusivos y rellenos extra aportan un gran valor añadido a nuestros clientes. Su versatilidad en el tratamiento "calentar/servir" aporta practicidad en las grandes cocinas con garantía de calidad y sabor.

# NUESTRAS FORMAS DE PASTA

La pasta rellena puede adoptar formas y tamaños diferentes y personalizados según las necesidades del cliente.

PASTA SECA

TAGLIATELLE



SPAGHETTI



PENNE



FARFALLE



FUSILLI



PASTA RELLENA

TRIANGOLI



FUNGHI



SACCHETTI



PANZEROTTI



RAVIOLI



TORTELLINI



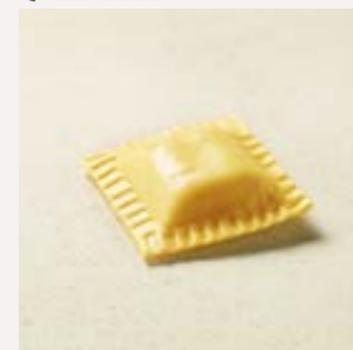
CUORI



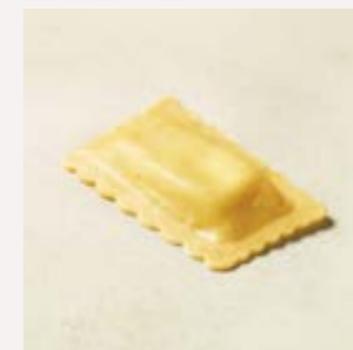
MARGHERITE



QUADRELLI



RETTANGOLI



FAGOTTINI



GNOCCHI



PASTA ESPECIAL



Cajas por base: 9  
Bases por pallet: 8  
Cajas por pallet: 72



Peso bolsa: 1000g  
Bolsas por caja: 4

## CONSERVACIÓN

Conservar en congelador a  $-18^{\circ}\text{C}$   
Vida útil: 18 meses  
No volver a congelar una vez descongelado. Mantener en refrigeración y consumir en 48h.

## MODO DE EMPLEO

Verter el producto sin descongelar en agua hirviendo entre 3-4 min., escurrir y sazonar al gusto.

# NUESTROS RELLENOS

Rellenos elaborados diariamente con materias primas seleccionadas por nuestros chefs. Contamos con rellenos tradicionales y también innovadores y que ensalzan la calidad de nuestra pasta.

## VERDURA



## PESCADO



## FRUTA



## QUESO



## CARNE





# NUESTRAS **MASAS, FOCACCIAS**

Respetando siempre la esencia de su elaboración italiana y a partir de ingredientes tradicionales como el aceite de oliva, el romero, los tomates o las aceitunas, en Benfood elaboramos productos típicos de la gastronomía mediterránea: las bases de pizzas y las focaccias. Ambos se presentan pre horneados y congelados.



## FOCACCIA TOMATES

Pan tradicional italiano preheado elaborado con harina, aceite de oliva, sal y tomates cherry.

Tamaño total: 39x39 cm  
Tamaño ración: 13x13 cm (9 rac.)  
Peso total: 1.350 g  
Peso ración: 150 g  
Unidades por caja: 7  
Cajas por pallet: 30

### CONSERVACIÓN

Conservar en congelador a -18°C  
Vida útil: 18 meses  
No volver a congelar una vez descongelado.  
Mantener en refrigeración y consumir en 48h.

### MODO DE EMPLEO

Precalentar el horno a 220°C, introducir la focaccia y hornear durante 5 minutos.



## BASE PIZZA

Base de pizza rectangular elaborada con harina de trigo, aceite y sal.

Tamaño total: 39x39 cm  
Tamaño ración: 13x13 cm (9 rac.)  
Peso total: 570 g  
Peso ración: 63 g  
Unidades por caja: 10  
Cajas por pallet: 42

### CONSERVACIÓN

Conservar en congelador a -18°C  
Vida útil: 18 meses  
No volver a congelar una vez descongelado.  
Mantener en refrigeración y consumir en 48h.



## FOCACCIA CEBOLLA

Pan tradicional italiano preheado elaborado con harina, aceite de oliva, sal y cebolla.

Tamaño total: 39x39 cm  
Tamaño ración: 13x13 cm (9 rac.)  
Peso total: 1.200 g  
Peso ración: 133 g  
Unidades por caja: 7  
Cajas por pallet: 30

### CONSERVACIÓN

Conservar en congelador a -18°C  
Vida útil: 18 meses  
No volver a congelar una vez descongelado.  
Mantener en refrigeración y consumir en 48h.

### MODO DE EMPLEO

Precalentar el horno a 220°C, introducir la focaccia y hornear durante 5 minutos.



## BOLA PIZZA



Bola de pizza congelada elaborada con ingredientes básicos.

Pesos: 180 g / 250 g / 400 g  
Unidades por caja: 83 / 55 / 35  
Cajas por pallet: 54

### MODO DE EMPLEO

Descongelar en cámara frigorífica disponiendo las bolas en cajas de plástico debidamente separadas para permitir que crezcan hasta el doble de su tamaño. El tiempo recomendado de descongelación más la fermentación es de 24h. Su vida útil será 48h en refrigeración.



## FOCACCIA NEUTRA

Pan tradicional italiano elaborado con harina de trigo y cebada, aceite de oliva y sal.

Tamaño total: 39x39 cm  
Tamaño ración: 13x13 cm (9 rac.)  
Peso total: 950 g  
Peso ración: 106 g  
Unidades por caja: 7  
Cajas por pallet: 30

### CONSERVACIÓN

Conservar en congelador a -18°C  
Vida útil: 18 meses  
No volver a congelar una vez descongelado.  
Mantener en refrigeración y consumir en 48h.

### MODO DE EMPLEO

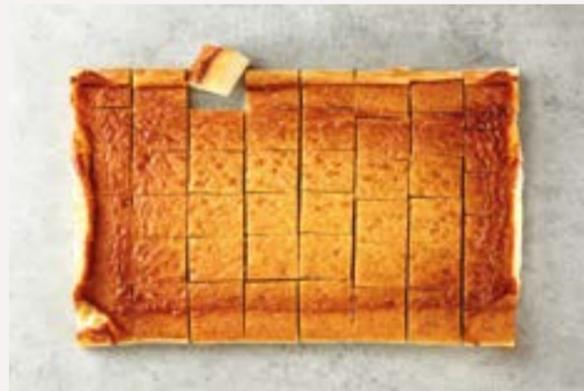
Precalentar el horno a 220°C, introducir la focaccia y hornear durante 5 minutos.

# NUESTROS POSTRES

Las planchas de postres se elaboran para aportar soluciones a los profesionales de la gastronomía. Son tartas horneadas y precortadas para agilizar el proceso en cocina manteniendo el sabor y la calidad de los platos.

Nuestras tartas son el ejemplo más claro de lo que somos y de la pasión que ponemos en elaborar nuestros productos. Con recetas propias y un proceso diseñado para que cualquier cocina ofrezca nuevos platos y conquiste a quien los deguste. Tartas elaboradas por nuestro equipo de repostería artesanalmente cada uno. Tal y como se elaborarían en nuestros propios hogares.

# NUESTRAS PLANCHAS



## QUESO

Nuestra tarta de queso es elaborada a base de lácteos y quesos buscando una receta artesanal, horneada a baja temperatura, para mantener la ternura y el frescor de la tarta de queso.  
Peso unidad: 1.200g



## TENERINA

Es un bizcocho de chocolate, de interior jugoso y relleno de crema de chocolate.



## BIZCOCHO DE TIRAMISÚ

Bizcocho tradicional de tiramisú decorado de manera artesanal combinando los sabores de Italia.  
Peso unidad: 1.900g



## ALMENDRA

Bizcocho de almendra con receta tradicional, en la que se mezcla el frescor de los cítricos con la almendra, un sabor típico del levante.  
Peso unidad: 1.300g



## CRUMBLE CHOCOLATE

Bizcocho denso de chocolate, donde se ha querido fusionar varias texturas de chocolate, como el bizcocho con crema de chocolate y la crumble de chocolate, en boca se aprecian las diferentes texturas.  
Peso unidad: 2.000g



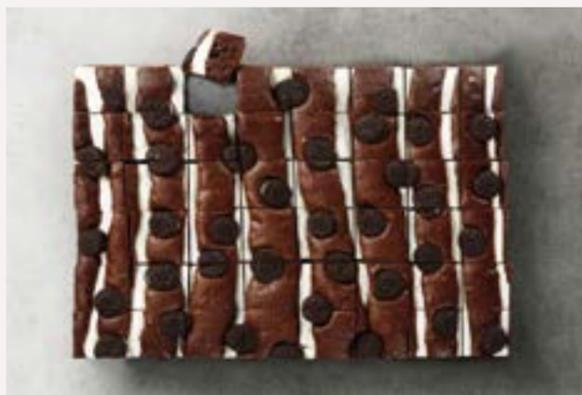
## FRUTOS ROJOS

Bizcocho en el cual se ha querido fusionar la dulzura de una crema de leche con la frescura de los frutos del bosque, apreciando un juego de colores.  
Peso unidad: 1.900g



## MANZANA

Tarta tradicional de manzana elaborada con ingredientes seleccionados.



## OREO

Bizcocho con sabor a oreo con relleno de crema de oreo y decorada con mini galletas.



## BROWNIE

Elaboración típica americana, nuestro brownie es realizado con receta tradicional a base de mantequilla, azúcares y chocolate de buena calidad con buenas nueces, buscando un producto lo más artesanal posible.  
Peso unidad: 1.400g

Unidades por caja: 5  
Cajas por pallet: 28

### MODO DE EMPLEO

Descongelar en refrigeración y consumir a temperatura ambiente.

### CONSERVACIÓN

Conservar en congelador a  $-18^{\circ}\text{C}$   
Vida útil 12 meses.  
Una vez descongelado si se mantiene a temperatura ambiente consumir en 24h, en refrigeración 72h.

# NUESTRAS TARTAS

Raciones por tarta: 12. Encajado individual de cada tarta.

## MODO DE EMPLEO

Descongelar en refrigeración y consumir en 72h.

## CONSERVACIÓN

Conservar en congelador a -18°C / Vida útil: 6 meses  
No volver a congelar una vez descongelado. Mantener en refrigeración y consumir en 72h.



## LEMON PIE

Desde el mundo anglosajón, fue creada por el pastelero de la realeza británica. Combina una base crujiente de masa sable, con una crema cítrica de limón que aporta frescura, recubierta con un merengue italiano flameado. Un clásico de la repostería internacional.



## CHEESE CAKE FRUTI DI BOSCO

Tarta de origen americano en la que se combina un cremoso queso Philadelphia con una galleta crujiente de caramelo y con la dulzura de una mermelada de frutos del bosque casera. Esto la convierten en un clásico de la repostería americana.



## CHOCO CHOC

Tarta de chocolate puro a base de un bizcocho tierno de chocolate, rellena con una mousse de chocolate y acabada con un glaseado de chocolate de dos colores (chocolate con leche y chocolate puro).



## CHEESE CAKE

Tarta de origen americano en la que se combina un cremoso queso Philadelphia con una galleta crujiente de caramelo, horneada con mucho mimo a baja temperatura. Esto la convierten en un dulce clásico de la repostería americana.



## CHOCO BLANCO Y DULCE DE LECHE

Tarta en la que se fusiona la cremosidad del chocolate blanco con la dulzura del dulce de leche. Sobre un bizcocho ligero, horneado a baja temperatura para los más golosos y enamorados del dulce.



## CHEESE CAKE DULCE DE LECHE

Fusionamos la parte norte con la parte sur de américa, con la cremosidad del queso Philadelphia, el crujiente de la galleta de caramelo con la dulzura del dulce de leche argentino.



## MUERTE POR CHOCOLATE

Creada para los fans del chocolate con un bizcocho denso de chocolate, crema de chocolate puro en el interior, recubierta de un ligero y fluido baño de chocolate y decorada con unos cubitos de bizcocho de chocolate esponja.



## TIRAMISÚ

Antiguamente era la tradicional tarta nupcial en Italia, donde se combina el sabor del queso cremoso mascarpone con los bizcochitos típicos italianos "Savoiardis" mojados con café expresso y recubierta de cacao en polvo. Un placer tradicional italiano.



## TARTA 3 CHOCOLATES

Un clásico de chocolate en el que se combinan los tres sabores tradicionales del chocolate con leche y el chocolate blanco. Acabada con un glaseado de chocolate en gotas "drop cake"



## APPLE PIE

Esta tarta es una fusión de la tarta de manzana americana con base de masa sable con un interior de manzana caramelizada y decorada con manzana a gajos horneada.



## RED VELVET

Tarta de origen americano, denominada también terciopelo rojo, donde se combina un bizcocho rojo con sabor a chocolate con un relleno de cheese cake. Recubierta de un frosting aterciopelado rojo y decorada con un glaseado espejo blanco 'drop cake'.

# *Benfood*

[www.benfood.com](http://www.benfood.com)

*Somos el ingrediente que te falta.  
¿Cocinamos juntos?*

[info@benfood.com](mailto:info@benfood.com)  
964 91 00 31

Ctra. Nacional 340, km 982,8  
12004 Castellón (España)

