

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 el 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 canap⊡s cuadrados sorpresa / Torre canap⊡s quadrados surpresa 4 x 4 cm. 15,6 gr. - Unidades por caja: 48 / 384 ud.



Æ Jam⊡n con queso Æ At⊡n 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 Salm∏n con caviar Æ Roquefort, bacon y espinacas Æ Jam n con pi a

Canap s enrollados con pan polar / Canap∏s laminados com p∏o polar 3,5 cm. 8 gr. - Unidades por caja: 144 ud.



Æ Queso con salm n Æ Queso con jam n

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 Jam⊡n ahumado con queso

Æ 5 de Huevas de Trucha

Æ 5 de Salm⊡n ahumado con queso

Æ 5 de Oca con cebolla caramelizada

Surtido de canap∏s variados con base de pan polar / Surtido de canap⊡s variados com base de p⊡o polar 3 x 3 cm. 10 gr. - Unidades por caja: 49 / 294 ud.



Æ Pollo al curry

Æ Escalivada con cebolla frita

Æ Tortilla con salsa barbacoa

Æ Salm∏n con surimi

Æ Caviar

Æ At∏n con aceitunas verdes

Æ Jam⊡n york quemado

con queso Feta

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



Æ Crema de bacalao Æ Pollo con cebolla

Æ Pat∏ con champi∏ones y anchoa Æ Hummus (crema de garbanzos) Æ Salsa rosa con marisco

Panes para catering y eventos



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



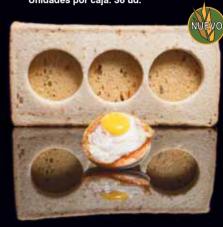
Placa de pan de miga de colores / Migalha de p∏o de cores Blanco, amarillo, naranja, negro y amapola / Branco, amarelo, laranja, preto e papoula 18 x 26 cm. 104 gr. Unidades por caja: 36 ud.



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 peque⊡a / Tartelata de trigo frita grande pequena 2 cm. 2,5 gr. Unidades por caja: 288 ud.



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



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



Pan polar fino / P∏o 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 p⊡o 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 s⊡samo / Micro Moricette con s⊡samo 5,5 cm. 11 gr. - Unidades por caja: 250



Pan mini hamburguesa / P∏o mini hamburguer 6 cm. 28 gr. - Unidades por caj<u>a: 190 ud.</u>



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.

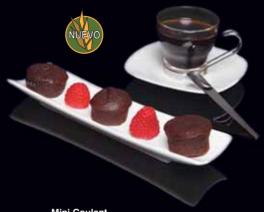


Mini Navette s⊡samo / Mini Navette com sementes de s⊡samo 4 cm. 10 grs. - Unidades por caja: 420 ud.

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 Caf∏ / Bucha de Caf∏ 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 cumplea∏os / Bolo de 40 anivers∏rio 19 x 19 cm. 500 gr./num. Unidades por caja: 2 ud.

(Una referencia por cada n⊡mero)













Boller □a danesa / Pastelaria dinamarquesa 6,7 cm. 40 gr. - Unidades por caja: 48 ud.



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



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

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



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



Mini Gofre con az car perlada / Mini Gaufre com a car p rola 5 x 5 x 7 cm. 16 gr. - Unidades por caja: 120 ud.

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

Panes para sandwich y bocadillos



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



Pan de ca⊡ada 6 cm. 23 gr. - Unidades por caja: 200 ud.



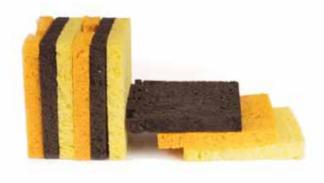
Pan de semillas de girasol 10 cm. 67,5 gr. - Unidades por caja: 30 ud.



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



Pan de miga de cebolla / Migalha de p∏o 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 p∏o de cores 11,5 x 11,5 cm. 22 gr. Unidades por caja: 240 ud.



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



Pan de bocadillo ovalado / P⊡o de sandwich oval 18 cm. 90 gr. - Unidades por caja: 40 ud. Cocido y precortado.



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



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



Sugerencias de nuestro chef

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

Mauro Barreiro, Real 210 Gastro Puerto Real



Cremoso de mascarpone y aceite de oliva. Magret de pato marcado y cocinado al centro a 38ºc. 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

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

100g de agua. 100g vodka fru-tos rojos. Esencia de violetas 2 gotas. 30g de azúcar, 11g de gelificante elastic. Hervir e introducir moldes de semi esfe-

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

Fondo de pato Brotes. Morillas salteadas. Shitakes salteados. Polvo de

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

A sus 30 a∏os Manu Barreiro ya ha trabajado con los mejores (Adri∏, Berasategui, Dani Garc∏a o Jos∏ Melero) e incluso antes de vilver a C⊡diz, 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 Ibepan.



Consulta mas recetas en nuestra web www.ibepan.es







Distribuido por:

C/ Batalla de Bailén, 8 - 1°B 28400 Collado Villalba - Madrid

Tel.: (+34) 91 849 37 72 Fax.: (+34) 91 639 04 10 e-mail: info@ibepan.es

www.ibepan.es





