



## Ibepan amplia su gama de 'Tartaletas de trigo' especiales para catering

09-03-2016

Uno de los puntos fuertes de Ibepan es su amplia y variada gama de productos especialmente pensados para el sector del catering. Este año, la empresa comercializadora e importadora de panes y dulces para hostelería, sigue apostando por este segmento incorporando nuevas y deliciosas referencias como las 'Tartaletas de trigo', elaboradas con una fórmula que las hace muy resistentes a la humedad, y que les permite también la congelación sin perder sus características.

Las nuevas tartaletas tienen diferentes formatos: redonda, de 4cm de diámetro y 5g de peso; la grimas, de 5,5cm de largo y 6g; y las ovaladas, de 7cm de longitud y 8g de peso. De esta forma, el hostelero puede imaginar diferentes presentaciones, rellenas con ingredientes dulces o salados, calientes o fríos, y con la tranquilidad que mantendrá durante horas sus cualidades organolépticas así como su textura suave y ligeramente crujiente (similar al de una galleta).

Las nuevas tartaletas de Ibepan se añaden a una gama en la que se mantienen las exitosas 'Tartaletas de trigo fritas' de 2cm de diámetro y 2,5g de peso, unas tartaletas muy finas y crujientes, ideales para canapés.

[www.ibepan.es](http://www.ibepan.es)