Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

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 an?o, la empresa comercializadora e importadora de panes y dulces para hosteleri?a, sigue apostando por este segmento incorporando nuevas y deliciosas referencias como las ‘Tartaletas de trigo’, elaboradas con una fo?rmula que las hace muy resistentes a la humedad, y que les permite tambie?n la congelacio?n sin perder sus caracteri?sticas.

Las nuevas tartaletas tienen diferentes formatos: redonda, de 4cm de dia?metro 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, rellena?ndolas con ingredientes dulces o salados, calientes o fri?os, y con la tranquilidad que mantendra?n durante horas sus cualidades organole?pticas asi? como su textura suave y ligeramente crujiente (similar al de una galleta).

Las nueva tartaletas de Ibepan se an?aden a una gama en las que se mantienen las exitosas ‘Tartaletas de trigo fritas’ de 2cm de dia?metro y 2,5g de peso, unas tartaletas muy finas y crujientes, ideales para canape?s.

www.ibepan.es

www.restauracioncolectiva.com Copyright © Restauración Colectiva 2024 / Versión 2.0 / Todos los derechos reservados.