



Ibepan incorpora a su catálogo los bastones de pan de aceitunas negras y bacon-queso

25-09-2013

¿Qué mejor que un buen pan combinado con los mejores ingredientes? Ibepan lo cree así, por eso ha incorporado este año en su catálogo de productos los nuevos bastones de pan de aceituna negra y de bacon-queso.

Se trata de unas piezas de pan de 18x3,5 cm y unos 45 gr de peso, por lo que son ideales para bocadillos de tamaño mediano, pero también, si se desea, para cortar en trozos y servirlos como canapés.

Los ingredientes utilizados para estos bastones de pan son de primera calidad, por lo que realmente su sabor es incomparable. El bastón de aceituna negra posee un sabor intenso a aceituna, mientras que el de bacon-queso tiene un suave y ligero sabor a estos dos ingredientes.

Lo mejor de estos productos de Ibepan es, una vez más, que se distribuyen ya elaborados y cocidos, ultracongelados, en cajas de 100 unidades, lo que permitirá al restaurador descongelar solo las piezas que necesite. Nuevamente, éste solo tendrá que dejar pasar unos minutos y ya tendrá listo unos deliciosos panes para presentar y servir a sus comensales.

La empresa Ibepan inició su actividad en el año 2001 como importador en exclusiva para España de los productos de la empresa sueca Polarbröd AB, el mayor fabricante de Europa de pan sueco, denominado también pan polar. Desde entonces y hasta ahora, Ibepan ha reunido a una serie de proveedores de más de una docena de países con los que colabora en la importación de panes y dulces exclusivos.

Los responsables de Ibepan quieren cubrir las las necesidades del sector, por eso, incorporan de forma constante y permanente nuevos tipos de panes y dulces enfocados a la restauración, especialmente al segmento del banqueting, aunque sus productos van enfocados también a restaurantes, cadenas de restauración, hoteles, caterings y colectividades, así como panaderías y pastelerías.

www.ibepan.es