
CLEAN COMPANY • VUELVE A COMER PAN • CLEAN COMPANY • OKIN •
CLEAN LABEL
okin
VUELVE A COMER PAN
CATÁLOGO
100% PANADERO
SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES
2020 ~ 2021



Acerca de Okin.

Fundada en 1994, OKIN, - que en Euskera significa “panadero” - es una empresa familiar situada en la Costa Vasca (Zumaia, a 40km de San Sebastian). Desde el inicio y bajo la filosofía Clean Label, nos hemos dedicado al pan precocido congelado, siendo reconocidos tanto por la calidad de nuestros panes –líderes en el segmento de rústicos–, como por la proximidad con nuestros clientes.

MADE IN ZUMAIA

EXCLUSIVAMENTE
PANADEROS



El pan con valores, sabe mejor.

Desde nuestros inicios hace ya 25 años hasta hoy nos mantenemos fieles al pan. El pan es un alimento en el que creemos y la mejor forma de dar de comer a los nuestros. Esto nos ha permitido tener una identidad clara. Seguimos mejorando estando atentos a los pequeños detalles de nuestros panes más clásicos, a la vez que invertimos en formular nuevas recetas y familias que dan solución a nichos más específicos.

100% sin Aditivos ni Conservantes.

OKIN • CLEAN COMPANY • VUELVE A COMER PAN • CLEAN COMPANY • CLEAN LABEL

Todos nuestros panes están libres de aditivos y conservantes.

Apostamos por un pan saludable en la totalidad de nuestra gama.

Creemos en el pan como alimento saludable. En ese sentido, la filosofía Clean Label (Sin Aditivos Ni Conservantes) es la base sobre la que crece nuestro concepto de Salud e Innovación. Dos palabras que van de la mano en todos nuestros proyectos de innovación. En nuestro portfolio no existe una familia denominada "Pan Saludable". Para nosotros la salud no es algo a tratar de forma anecdótica, sino que es una característica transversal que forma parte de cada una de nuestras familias y panes.

Tradición y **Liderazgo en Rústicos**

Líderes de la categoría a nivel nacional.

Nuestro origen es rústico. Nacimos siendo chapateros y hemos seguido siendo fieles a nuestras raíces: aumentando en calidad y cantidad nuestra familia de rústicos, así como rustificando el resto de familias.

Tradición y **Cultura Gastronómica**

Somos parte de la Gastronomía Vasca.

El contexto en el que hemos nacido y seguimos viviendo condiciona de forma marcada lo que somos. En el País Vasco, conviven la cultura del trabajo con la cultura de la gastronomía. Ejemplo de ello es que sea el mayor territorio con Estrellas Michelín por m^2. Participamos y nos involucramos en la mejora de nuestro entorno. Desde ese punto de partida, nos abrimos al mundo para seguir evolucionando y aprendiendo de otras culturas. La multiculturalidad nos enriquece y nos hace crecer.

Empresa independiente **de Carácter Familiar**

Somos una empresa familiar que se dedica a hacer pan.

No hay atajos ni ingredientes secretos. Nuestra evolución y crecimiento en estos 25 años se ha basado únicamente en el esfuerzo de las personas. Por ello, creemos en el empleo local de calidad, mantenemos relaciones fieles de confianza con nuestros proveedores, clientes y socios. Practicamos una comunicación transparente y concisa al consumidor. En definitiva, somos Clean Company.

Compromiso Okin

LA RESPONSABILIDAD SOCIAL CORPORATIVA FORMA PARTE DE NUESTRA MANERA DE SER, DE ENTENDER Y DE HACER NUESTRO TRABAJO PARA GARANTIZAR NUESTRO FUTURO Y SEGUIR CONSTRUYENDO NUESTRA EMPRESA.

Actualmente, **nuestros proyectos se asientan en los siguientes puntos estrechamente relacionados con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de las Naciones Unidas.**

ECONOMÍA CIRCULAR Y LUCHA CONTRA EL DESPILFARRO

Hemos participado en proyectos promovidos por la Diputación de Guipúzcoa con el objetivo de revalorizar el desperdicio que generamos en OKIN y convertirlo en un producto de alto valor añadido. El resultado: conseguir hacer pan con cerveza y cerveza con pan.

Además, OKIN se une a la lucha contra el despilfarro alimentario de la mano de la plataforma mundialmente conocida **Too Good to go para combatir así el desperdicio de alimentos.**

REDUCIR LA HUELLA DE CARBONO

Para ratificar el compromiso de nuestra empresa con el cuidado del medio ambiente nos hemos adherido a **Lean&Green (AECOC).**

Por medio de esta iniciativa **nos comprometemos a elaborar un plan de acción para reducir la huella de carbono en un 20%** en un máximo de 5 años en los procesos logísticos.

ENERGÍA VERDE

Fabricamos todo nuestro pan con energía de origen renovable. En nuestro objetivo por mejorar la sostenibilidad de nuestro negocio y reducir el consumo energético, apostamos por la energía renovable, ya que ofrece interesantes beneficios como la reducción de la huella de carbono.



LA APUESTA DE OKIN POR EL DESARROLLO SOSTENIBLE.

MATERIAS PRIMAS KM 0 Y SOSTENIBLES

En Okin **creemos necesario contar con un consumo de productos de proximidad** para reducir el transporte, preservar el medio ambiente y apoyar a los empresarios locales. El trabajo con agricultores locales es fundamental para optimizar la cadena de valor de nuestras materias primas estratégicas, principalmente la harina. Es por ello que **casi la totalidad de nuestra materia prima y componentes de fabricación como el cartón lo compramos a proveedores situados en un radio aproximado de 250 km.** Por otro lado, podemos estar orgullosos de decir que todo **el cartón que utilizamos es reciclado.**

USO INTELIGENTE DE LA ENERGÍA

Nuestro nuevo **sistema de gestión energético y control dinámico inteligente hace uso de las últimas tecnologías como el submetering y la monitorización energética para la optimización de los procesos frigoríficos**, principal consumidor energético de nuestra planta productiva en Zumaia.

En el primer semestre de 2019 producimos un 16% más de pan con los mismos kwh.

SALUD Y BIENESTAR

Apostamos por un pan saludable. **La filosofía Clean Label** (Sin Aditivos Ni Conservantes) **es la base sobre la que crece nuestro concepto de Salud e Innovación.**

Nuestros proyectos a corto plazo van enfocados a desarrollar recetas **con harinas procedentes de trigo de excelente calidad** que **se cultiva con menos impactos negativos** para el medio ambiente y **para la salud de los consumidores.**

Ofrecemos una familia completa de panes **con certificado ecológico. Con** la familia **EFI damos respuesta a** consumidores con **necesidades nutricionales particulares.**



Índice de familias

FAMILIA	DESCRIPCIÓN	PÁGINA
EFI	Nutrición personalizada **para necesidades concretas**	10
PREMIÈRE	Variedad, **sabor y aroma**	14
EKO	Filosofía ecológica desde **el saber-hacer panadero**	18
ZEREAL+	Un plus de **sabores, texturas y nutrientes**	22
RÚSTICOS	Un homenaje **al alveolo**	26
GASTRO	**Funcionalidad y placer** van de la mano	32
KOSKOR	**Le sacamos punta** a todo	40
GOURMET	Calidad durante **todo el día**	44
READY	Pan cocido. **Descongelar y listo.**	48
AKUA®	Alta hidratación, **24 horas de fermentación**	52
Pain Paillasse®	**Uno de los mejores** panes del mundo	56

Leyenda de los **iconos del catálogo.**

MASA MADRE
Más sabor, mayor digestividad, mejor conservación, corteza fina, miga resiliente.

HORNO DE SUELA
Textura crujiente, mayor conservación.

HARINAS INTEGRALES
Aporte de minerales, fibra y ácidos grasos vegetales. Mejores valores nutricionales.

HARINAS ECOLÓGICAS
Agricultura ecológica, y sostenible. Compromiso con el medioambiente.

READY
Pan cocido, listo para comer. Descongelar y listo.

DOBLE FERMENTACIÓN
Más sabor, mayor digestividad, mejor conservación, corteza fina, miga resiliente y alveolada.

ALTA HIDRATACIÓN
Mejor conservación, mayor digestividad, miga elástica.

5 MINUTOS Y LISTO
Reducción de tiempo de cocción. Practicidad y optimización del tiempo.

CAJA HOSTELERÍA
Optimización del espacio. Dimensiones: 398 x 296 x 278

PRODUCTO VEGANO
Producto sin ingredientes de origen animal.

* El tiempo y la temperatura óptima de cocción, así como la descongelación del producto, son orientativos y pueden variar en función del horno y/o el peso de la pieza. En las medidas de los panes puede haber una variación de ±1 o ±2 cm



NUTRICIÓN PERSONALIZADA PARA NECESIDADES CONCRETAS

.....

Panes con ingredientes que ofrecen soluciones nutricionales específicas.

No todos tenemos las mismas necesidades. Nuestro estilo de vida, edad, genética y diversos factores añadidos, condicionan las necesidades nutricionales específicas de cada uno de nosotros. En ese contexto, creamos la familia Efi con la filosofía de dar respuesta a las particularidades que tenemos cada uno de nosotros. Detrás de cada pan que forma esta familia existe un proyecto de investigación nutricional llevado a cabo junto con universidades, centros tecnológicos o asociaciones de salud.

UNA AYUDA AL CORAZÓN PARA MANTENER A RAYA EL COLESTEROL.

Con el consumo de 2 panecillos al día
obtienes los 3 gramos diarios que necesitas
para obtener el beneficio anunciado.

- Cumple los exigentes estándares de la EFSA
- Con betaglucano de Avena
- Reduce el colesterol

.....

RECONOCIDO POR LA FUNDACIÓN ESPAÑOLA DEL CORAZÓN ®

eficol
ayuda a reducir
eficazmente el colesterol

CON
BETAGLUCANO
DE AVENA



Se recomienda seguir una dieta variada y equilibrada y un estilo de vida saludable.
Si usted tiene unas condiciones dietéticas especiales o padece alguna enfermedad debe consultar a un profesional de la salud.



.....

Con Betaglucano de Avena

Eficol es un sabroso pan que ayuida a REDUCIR el colesterol sanguíneo.
El consumo diario de 3 gramos de betaglucano de avena ayuda a reducir tus niveles de colesterol.

CONTIENE BETAGLUCANO DE AVENA. Se ha demostrado que el beta-glucano de avena dismimuye/reduce el colesterol sanguíneo. Una tasa elevada de colesterol constituye un factor de riesgo en el desarrrollo de cardiopatías coronarias.

EFICOL 5'

.....

C437A
REFERENCIA

.....

26x5,5CM
LONGITUD X ANCHURA

118GR
PESO PRECOCIDO



CLEAN LABEL
SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES

DOBLE FERMENTACIÓN

ALTA HIDRATACIÓN

5 MINUTOS Y LISTO

HORNO DE SUELA

VEGANO
PRODUCTO VEGANO

DESCONG.	TEMPERATURA	COCCIÓN	UNDS./CAJA	CAJAS PALET
20 min	200º C	0-5 min	60	32



ESPECIALIDADES

PREMIÈRE

· BY OKIN ·

CLEAN LABEL. MADE IN ZUMAIA

VARIEDAD, SABOR Y AROMA

.....

Masa madre, elaboraciones con doble fermentación e intensidad de sabor.

En la búsqueda de lo auténtico, de nuestros orígenes, en Okin hemos desarrollado una gama de panes con sustancia y con esencia. Con un olor embriagador, apetecibles, ricos. De esos que cuando empiezas a comerlos no puedes parar. Panes hechos con mimo. Elaboraciones con doble fermentación, calmado reposo, a temperatura suave, sin prisas. Así es la gama Première. Panes de primera calidad, con materias primas de primera.

ESPECIALIDADES
PREMIÈRE
· BY OKIN ·
CLEAN LABEL. MADE IN ZUMAIA

VARIEDAD, SABOR Y AROMA

Masa madre, elaboraciones con doble fermentación e intensidad de sabor.

PREMIÈRE 130 5'



REFERENCIA	LONGITUD X ANCHURA	PESO PRECOCIDO
Q204A	25,5x6,5CM	130GR

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES · DOBLE FERMENTACIÓN · MASA MADRE INACTIVA · 5 MINUTOS Y LISTO · PRODUCTO VEGANO

DESCONG.	TEMPERATURA	COCCIÓN	UNDS./CAJA	CAJAS PALET
20 min	200º C	5-8 min	50	28

PREMIÈRE 270



REFERENCIA	LONGITUD X ANCHURA	PESO PRECOCIDO
Q201A	44,5x8CM	270GR

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES · DOBLE FERMENTACIÓN · MASA MADRE INACTIVA · PRODUCTO VEGANO

DESCONG.	TEMPERATURA	COCCIÓN	UNDS./CAJA	CAJAS PALET
20 min	200º C	16-18 min	28	24

NOVA CELTA



REFERENCIA	LONGITUD X ANCHURA	PESO PRECOCIDO
C134D	46,5x9,5CM	295GR

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES · DOBLE FERMENTACIÓN · ALTA HIDRATACIÓN · HORNO DE SUELA · MASA MADRE ACTIVA · PRODUCTO VEGANO

DESCONG.	TEMPERATURA	COCCIÓN	UNDS./CAJA	CAJAS PALET
20 min	200º C	17 min	21	28

PREMIÈRE 330



REFERENCIA	LONGITUD X ANCHURA	PESO PRECOCIDO
Q200A	53x7,5CM	330GR

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES · DOBLE FERMENTACIÓN · MASA MADRE INACTIVA · PRODUCTO VEGANO

DESCONG.	TEMPERATURA	COCCIÓN	UNDS./CAJA	CAJAS PALET
20 min	180/200ºC	16-18 min	22	28

PREMIÈRE 380



REFERENCIA	LONGITUD X ANCHURA	PESO PRECOCIDO
Q202A	55x8,5CM	380GR

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES · DOBLE FERMENTACIÓN · MASA MADRE INACTIVA · PRODUCTO VEGANO

DESCONG.	TEMPERATURA	COCCIÓN	UNDS./CAJA	CAJAS PALET
20 min	200º C	20 min	18	28



ES-ECO-026-VAS
Agricultura UE/ no UE

PAN ECOLÓGICO
EKO
BY OKIN
CLEAN LABEL MADE IN ZUMAIA

FILOSOFÍA ECOLÓGICA DESDE EL SABER-HACER PANADERO

.....

Panes con Certificado Ecológico.

Los consumidores cada vez somos más exigentes. Nos alimentamos de forma más consciente consultando la calidad y el origen de los ingredientes, así como el proceso y el tratamiento que han recibido. Si ya nuestra premisa "Clean Label" (sin aditivos ni conservantes) daba respuesta a esa realidad, la filosofía Ecológica lo hace todavía de forma más clara y consistente.
Es por ello que hemos dado un paso más en el compromiso con el consumidor y de la mano de Eneek (organismo de agricultura ecológica del País Vasco), ofrecemos una familia con certificado ecológico que muestra el máximo respeto por el medioambiente y la salud.



PAN COCIDO

CHAPATITA BIO

READY · BY OKIN · CLEAN LABEL. MADE IN ZUMAIA

C442A
REFERENCIA

10,5x6,5CM
LONGITUD X ANCHURA

45GR
PESO COCIDO





SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES · DOBLE FERMENTACIÓN · ALTA HIDRATACIÓN · HARINAS ECOLÓGICAS · HORNO DE SUELA · READY · PRODUCTO VEGANO

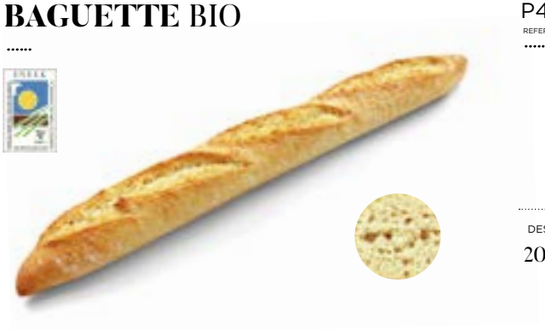
DESCONG.	UNDS./CAJA	CAJAS PALET
30 min	150	28

BAGUETTE BIO

P465A
REFERENCIA

52x6CM
LONGITUD X ANCHURA

285GR
PESO PRECOCIDO



SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES · DOBLE FERMENTACIÓN · HARINAS ECOLÓGICAS · MASA MADRE ACTIVA · PRODUCTO VEGANO

DESCONG.	TEMPERATURA	COCCIÓN	UNDS./CAJA	CAJAS PALET
20 min	200º C	16 min	32	28

PAN CAMPESTRE BIO

C444B
REFERENCIA

38x6,5CM
LONGITUD X ANCHURA

320GR
PESO PRECOCIDO



SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES · DOBLE FERMENTACIÓN · ALTA HIDRATACIÓN · HARINAS ECOLÓGICAS · HORNO DE SUELA · MASA MADRE ACTIVA · PRODUCTO VEGANO

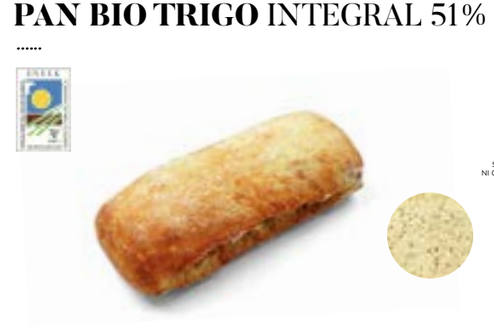
DESCONG.	TEMPERATURA	COCCIÓN	UNDS./CAJA	CAJAS PALET
20 min	200º C	18 min	32	28

PAN BIO TRIGO INTEGRAL 51%

C443A
REFERENCIA

22x11CM
LONGITUD X ANCHURA

400GR
PESO PRECOCIDO



SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES · DOBLE FERMENTACIÓN · ALTA HIDRATACIÓN · HARINAS ECOLÓGICAS · HORNO DE SUELA · MASA MADRE ACTIVA · HARINAS INTEGRALES · PRODUCTO VEGANO

DESCONG.	TEMPERATURA	COCCIÓN	UNDS./CAJA	CAJAS PALET
20 min	200º C	20 min	26	28



ESPECIALIDADES

ZEREAL+

· BY OKIN ·

CLEAN LABEL. MADE IN ZUMAIA

UN PLUS DE SABORES, TEXTURAS Y NUTRIENTES

.....

Semillas, harinas especiales y frutos secos.

El trigo es el ingrediente base de las recetas tradicionales de pan. Pero... ¿Qué sucede cuando combinamos el cereal clásico con otro tipo de cereales y semillas? Que los panes cobran vida y frescura ofreciéndonos una mezcla de sabores y texturas que además aportan un plus de nutrientes y vitaminas.

ESPECIALIDADES
ZEREAL+
· BY OKIN ·
CLEAN LABEL. MADE IN ZUMAIA

UN PLUS DE SABORES, TEXTURAS Y NUTRIENTES

Semillas, harinas especiales y frutos secos.

BAGUETINA SEMILLAS 5'



Q203A
REFERENCIA

27x7CM
LONGITUD X ANCHURA

150GR
PESO PRECOCIDO

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES · DOBLE FERMENTACIÓN · MASA MADRE INACTIVA · HARINAS INTEGRALES · 5 MINUTOS Y LISTO · PRODUCTO VEGANO

DESCONG.	TEMPERATURA	COCCIÓN	UNDS./CAJA	CAJAS PALET
20 min	200º C	5 min	50	28

BAGUETTE SEMILLAS



Q205A
REFERENCIA

46x6CM
LONGITUD X ANCHURA

280GR
PESO PRECOCIDO

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES · DOBLE FERMENTACIÓN · MASA MADRE INACTIVA · HARINAS INTEGRALES · PRODUCTO VEGANO

DESCONG.	TEMPERATURA	COCCIÓN	UNDS./CAJA	CAJAS PALET
20 min	200º C	16 min	30	28

MADE IN ZUMAIA

PAN SEMILLAS



P460A
REFERENCIA

37,5x8CM
LONGITUD X ANCHURA

345GR
PESO PRECOCIDO

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES · DOBLE FERMENTACIÓN · MASA MADRE INACTIVA · HARINAS INTEGRALES · PRODUCTO VEGANO

DESCONG.	TEMPERATURA	COCCIÓN	UNDS./CAJA	CAJAS PALET
20 min	200º C	18 min	28	28

BARRA TRIGO INTEGRAL 100%



C843A
REFERENCIA

42x5,5CM
LONGITUD X ANCHURA

308GR
PESO PRECOCIDO

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES · DOBLE FERMENTACIÓN · ALTA HIDRATACIÓN · HORNO DE SUELA · MASA MADRE INACTIVA · HARINAS INTEGRALES · PRODUCTO VEGANO

DESCONG.	TEMPERATURA	COCCIÓN	UNDS./CAJA	CAJAS PALET
20 min	200º C	15 min	28	28

PAN CON MAÍZ 12%



P471A
REFERENCIA

37,5x8CM
LONGITUD X ANCHURA

345GR
PESO PRECOCIDO

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES · DOBLE FERMENTACIÓN · PRODUCTO VEGANO

DESCONG.	TEMPERATURA	COCCIÓN	UNDS./CAJA	CAJAS PALET
20 min	200º C	20 min	28	28

PAN CON PASAS 7,5% Y NUECES 5%



P453A
REFERENCIA

29x8CM
LONGITUD X ANCHURA

230GR
PESO PRECOCIDO

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES · PRODUCTO VEGANO

DESCONG.	TEMPERATURA	COCCIÓN	UNDS./CAJA	CAJAS PALET
20 min	200º C	18 min	42	28

WWW.OKIN.ES



PAN RÚSTICO

RÚSTICOS

· BY OKIN ·

CLEAN LABEL. MADE IN ZUMAIA

UN HOMENAJE AL ALVEOLO

.....

Alta hidratación y reposo. Cortezas crujientes, migas alveoladas, greñas marcadas.

Si existe una familia que mejor plasma nuestra identidad y forma de entender el pan, esa es la familia de rústicos. Fruto de largos procesos de fermentación y alta hidratación, sus cortezas rojizas y crujientes, migas alveoladas y greñas marcadas hacen que sean panes con mucha personalidad. Todo ello se traduce a efectos prácticos en panes con mayor conservación, sabor y fáciles de digerir.
El mercado así lo ha reconocido y estamos orgullosos de decir que somos lideres en esta categoría a nivel estatal.

PAN RÚSTICO

RÚSTICOS

· BY OKIN ·

CLEAN LABEL. MADE IN ZUMAIA

UN HOMENAJE AL ALVEOLO

Alta hidratación y reposo. Cortezas crujientes, migas alveoladas, greñas marcadas.

PAN OKIN 1994



C407F
REFERENCIA

53x9CM
LONGITUD X ANCHURA

460GR
PESO PRECOCIDO

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES · DOBLE FERMENTACIÓN · ALTA HIDRATACIÓN · HORNO DE SUELA · PRODUCTO VEGANO

DESCONG.	TEMPERATURA	COCCIÓN	UNDS./CAJA	CAJAS PALET
20 min	200º C	20 min	21	24

CHAPATA OKIN 1994



C112C
REFERENCIA

43x8,5CM
LONGITUD X ANCHURA

360GR
PESO PRECOCIDO

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES · DOBLE FERMENTACIÓN · ALTA HIDRATACIÓN · HORNO DE SUELA · PRODUCTO VEGANO

DESCONG.	TEMPERATURA	COCCIÓN	UNDS./CAJA	CAJAS PALET
20 min	200º C	20 min	22	24

MADE IN ZUMAIA

OKIN

·1994·

COMO SIEMPRE. DESDE SIEMPRE.



Guardamos muchos números en nuestra cabeza pero solo uno en el corazón.

1994. Año en que se fundó OKIN. Una fecha que llevamos en el corazón, igual que nuestro rústico más icónico. Único e inimitable. Con su sabor ligeramente ácido, corteza muy crujiente y miga flexible y alveolada. El de siempre y como siempre, que lo rebautizamos así: OKIN 1994. Este es nuestro homenaje al *Pan de Leña*.

okin
VUELVE A COMER PAN

WWW.OKIN.ES

BARRA CELTA



C113C
REFERENCIA

41x10CM
LONGITUD X ANCHURA

295GR
PESO PRECOCIDO

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES · DOBLE FERMENTACIÓN · ALTA HIDRATACIÓN · HORNO DE SUELA · MASA MADRE INACTIVA · PRODUCTO VEGANO

DESCONG.	TEMPERATURA	COCCIÓN	UNDS./CAJA	CAJAS PALET
20 min	200º C	17 min	24	24

BATELA



C115B
REFERENCIA

53x7CM
LONGITUD X ANCHURA

300GR
PESO PRECOCIDO

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES · DOBLE FERMENTACIÓN · ALTA HIDRATACIÓN · HORNO DE SUELA · MASA MADRE INACTIVA · PRODUCTO VEGANO

DESCONG.	TEMPERATURA	COCCIÓN	UNDS./CAJA	CAJAS PALET
20 min	200º C	16 min	28	28

BAGUETTE CHARMANTE



C141A
REFERENCIA

50x8CM
LONGITUD X ANCHURA

305GR
PESO PRECOCIDO

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES · DOBLE FERMENTACIÓN · ALTA HIDRATACIÓN · HORNO DE SUELA · MASA MADRE ACTIVA · PRODUCTO VEGANO

DESCONG.	TEMPERATURA	COCCIÓN	UNDS./CAJA	CAJAS PALET
20 min	200º C	12 min	25	28

TXAPELA PLUS



C124B
REFERENCIA

52x7,5CM
LONGITUD X ANCHURA

400GR
PESO PRECOCIDO

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES · DOBLE FERMENTACIÓN · ALTA HIDRATACIÓN · HORNO DE SUELA · MASA MADRE INACTIVA · PRODUCTO VEGANO

DESCONG.	TEMPERATURA	COCCIÓN	UNDS./CAJA	CAJAS PALET
20 min	200º C	18 min	24	28

La familia Rústicos son panes
con harina de centeno y salvado de trigo.

PAN RÚSTICO · okin · RÚSTICOS · BY OKIN · CLEAN LABEL. MADE IN ZUMAIA

CHAPATA MEDIANA



C109C
REFERENCIA

26x10CM
LONGITUD X ANCHURA

260GR
PESO PRECOCIDO

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES · DOBLE FERMENTACIÓN · ALTA HIDRATACIÓN · HORNO DE SUELA · PRODUCTO VEGANO

DESCONG.	TEMPERATURA	COCCIÓN	UNDS./CAJA	CAJAS PALET
20 min	200º C	18 min	30	28

TRONQUETE CHAPATA



C101C
REFERENCIA

37x9CM
LONGITUD X ANCHURA

360GR
PESO PRECOCIDO

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES · DOBLE FERMENTACIÓN · ALTA HIDRATACIÓN · HORNO DE SUELA · MASA MADRE INACTIVA · PRODUCTO VEGANO

DESCONG.	TEMPERATURA	COCCIÓN	UNDS./CAJA	CAJAS PALET
20 min	200º C	20 min	30	24

CHAPATA



C100C
REFERENCIA

37x11,5CM
LONGITUD X ANCHURA

460GR
PESO PRECOCIDO

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES · DOBLE FERMENTACIÓN · ALTA HIDRATACIÓN · HORNO DE SUELA · PRODUCTO VEGANO

DESCONG.	TEMPERATURA	COCCIÓN	UNDS./CAJA	CAJAS PALET
20 min	200ºC	20 min	22	24



PAN GASTRONÓMICO

GASTRO

· BY OKIN ·

CLEAN LABEL. MADE IN ZUMAIA

FUNCIONALIDAD Y PLACER VAN DE LA MANO

.....

Piezas pequeñas para hostelería. Soluciones “5 minutos y listo”.

Vivimos rodeados de cultura gastronómica: desde las pequeñas “taskas” de pintxos de la parte vieja Donostiarra, a restaurantes con Estrellas Michelín, pasando por universidades culinarias. Por ello somos conscientes del día a día de los hosteleros: tiempo y espacio reducidos a los que se suma un consumidor cada vez más exigente. Hemos creado la familia Gastro para dar solución a esas necesidades a través de una selección de piezas pequeñas de las cuales algunas están preparadas para hornear en sólo 5 minutos.

PAN GASTRONÓMICO
GASTRO
BY OKIN
CLEAN LABEL. MADE IN ZUMAIA

FUNCIONALIDAD Y PLACER VAN DE LA MANO

Piezas pequeñas para hostelería.
Soluciones “5 minutos y listo”.

BOLLO 30G 5’





P106B
REFERENCIA

9x5,5CM
LONGITUD X ANCHURA

35GR
PESO PRECOCIDO

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES · DOBLE FERMENTACIÓN · 5 MINUTOS Y LISTO · PRODUCTO VEGANO

DESCONG.	TEMPERATURA	COCCIÓN	UNDS./CAJA	CAJAS PALET
20 min	200º C	5 min	200	28

MINI CHAPATA 5’





C139A
REFERENCIA

7x5CM
LONGITUD X ANCHURA

43GR
PESO PRECOCIDO

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES · DOBLE FERMENTACIÓN · ALTA HIDRATACIÓN · 5 MINUTOS Y LISTO · HORNO DE SUELA · CAJA HOSTELERÍA · PRODUCTO VEGANO

DESCONG.	TEMPERATURA	COCCIÓN	UNDS./CAJA	CAJAS PALET
20 min	200º C	5 min	100	48

MINI ROMBO 5’





C136A
REFERENCIA

12x6CM
LONGITUD X ANCHURA

47GR
PESO PRECOCIDO

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES · DOBLE FERMENTACIÓN · ALTA HIDRATACIÓN · 5 MINUTOS Y LISTO · HORNO DE SUELA · CAJA HOSTELERÍA · PRODUCTO VEGANO

DESCONG.	TEMPERATURA	COCCIÓN	UNDS./CAJA	CAJAS PALET
20 min	200º C	5 min	100	48

BOLLO 50G 5’





P105A
REFERENCIA

12x5,5CM
LONGITUD X ANCHURA

55GR
PESO PRECOCIDO

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES · DOBLE FERMENTACIÓN · 5 MINUTOS Y LISTO · PRODUCTO VEGANO

DESCONG.	TEMPERATURA	COCCIÓN	UNDS./CAJA	CAJAS PALET
20 min	200º C	5 min	125	28

ROMBO 5’





C135A
REFERENCIA

16,2x8CM
LONGITUD X ANCHURA

75GR
PESO PRECOCIDO

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES · DOBLE FERMENTACIÓN · ALTA HIDRATACIÓN · 5 MINUTOS Y LISTO · HORNO DE SUELA · CAJA HOSTELERÍA · PRODUCTO VEGANO

DESCONG.	TEMPERATURA	COCCIÓN	UNDS./CAJA	CAJAS PALET
20 min	200º C	5 min	56	48

BOLLO GOURMET 70 5’





P128B
REFERENCIA

11x6,7CM
LONGITUD X ANCHURA

75GR
PESO PRECOCIDO

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES · DOBLE FERMENTACIÓN · 5 MINUTOS Y LISTO · PRODUCTO VEGANO

DESCONG.	TEMPERATURA	COCCIÓN	UNDS./CAJA	CAJAS PALET
20 min	200º C	5 min	136	24

ROMBO SEMILLAS 5'



P468A
REFERENCIA

18,5x5,7CM
LONGITUD X ANCHURA

80GR
PESO PRECOCIDO

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES · DOBLE FERMENTACIÓN · 5 MINUTOS Y LISTO · HORNO DE SUELA · MASA MADRE INACTIVA · CAJA HOSTELERÍA · PRODUCTO VEGANO

DESCONG.	TEMPERATURA	COCCIÓN	UNDS./CAJA	CAJAS PALET
20 min	200º C	5 min	56	48

ROMBO BOCATA 5'



C130A
REFERENCIA

26x6CM
LONGITUD X ANCHURA

130GR
PESO PRECOCIDO

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES · DOBLE FERMENTACIÓN · 5 MINUTOS Y LISTO · HORNO DE SUELA · PRODUCTO VEGANO

DESCONG.	TEMPERATURA	COCCIÓN	UNDS./CAJA	CAJAS PALET
20 min	200º C	5 min	63	28

BOCATA GOURMET 5'



P112C
REFERENCIA

27x6,5CM
LONGITUD X ANCHURA

135GR
PESO PRECOCIDO

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES · DOBLE FERMENTACIÓN · 5 MINUTOS Y LISTO · PRODUCTO VEGANO

DESCONG.	TEMPERATURA	COCCIÓN	UNDS./CAJA	CAJAS PALET
20 min	200º C	5 min	60	30

SANDWICH PREMIERE 150 5'



P795A
REFERENCIA

27x7CM
LONGITUD X ANCHURA

150GR
PESO PRECOCIDO

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES · DOBLE FERMENTACIÓN · 5 MINUTOS Y LISTO · MASA MADRE INACTIVA · HORNO DE SUELA · PRODUCTO VEGANO

DESCONG.	TEMPERATURA	COCCIÓN	UNDS./CAJA	CAJAS PALET
20 min	200º C	5 min	50	28

CHAPATA EXPRESS 5'



C140B
REFERENCIA

20,5x8CM
LONGITUD X ANCHURA

160GR
PESO PRECOCIDO

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES · DOBLE FERMENTACIÓN · ALTA HIDRATACIÓN · 5 MINUTOS Y LISTO · HORNO DE SUELA · PRODUCTO VEGANO

DESCONG.	TEMPERATURA	COCCIÓN	UNDS./CAJA	CAJAS PALET
20 min	200º C	5 min	55	28

MINI CHAPATA 70



C142A
REFERENCIA

12x6CM
LONGITUD X ANCHURA

70GR
PESO PRECOCIDO

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES · DOBLE FERMENTACIÓN · ALTA HIDRATACIÓN · HORNO DE SUELA · PRODUCTO VEGANO

DESCONG.	TEMPERATURA	COCCIÓN	UNDS./CAJA	CAJAS PALET
20 min	200º C	15 min	100	28

BOLLO GOURMET CENTENO



P458A
REFERENCIA

16x6,5CM
LONGITUD X ANCHURA

92GR
PESO PRECOCIDO

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES · MASA MADRE INACTIVA · PRODUCTO VEGANO

DESCONG.	TEMPERATURA	COCCIÓN	UNDS./CAJA	CAJAS PALET
20 min	200º C	14 min	84	28

CHAPATITA



C106D
REFERENCIA

12x7,5CM
LONGITUD X ANCHURA

100GR
PESO PRECOCIDO

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES · DOBLE FERMENTACIÓN · ALTA HIDRATACIÓN · HORNO DE SUELA · PRODUCTO VEGANO

DESCONG.	TEMPERATURA	COCCIÓN	UNDS./CAJA	CAJAS PALET
20 min	200º C	12 min	80	28

VIENA GOURMET



P121B
REFERENCIA

18x7CM
LONGITUD X ANCHURA

120GR
PESO PRECOCIDO

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES · DOBLE FERMENTACIÓN · PRODUCTO VEGANO

DESCONG.	TEMPERATURA	COCCIÓN	UNDS./CAJA	CAJAS PALET
20 min	200º C	15 min	90	24

VIENA GOURMET TRIGO INTEGRAL 51%



P469C
REFERENCIA

17x6,5CM
LONGITUD X ANCHURA

120GR
PESO PRECOCIDO

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES · DOBLE FERMENTACIÓN · HARINAS INTEGRALES · PRODUCTO VEGANO

DESCONG.	TEMPERATURA	COCCIÓN	UNDS./CAJA	CAJAS PALET
20 min	200º C	15 min	84	24

BOCADILLO GOURMET



P117A
REFERENCIA

27x6,5CM
LONGITUD X ANCHURA

135GR
PESO PRECOCIDO

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES · DOBLE FERMENTACIÓN · PRODUCTO VEGANO

DESCONG.	TEMPERATURA	COCCIÓN	UNDS./CAJA	CAJAS PALET
20 min	200º C	16 min	60	30

SAN FERMÍN GOURMET



P125A
REFERENCIA

27x7,5CM
LONGITUD X ANCHURA

170GR
PESO PRECOCIDO

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES · DOBLE FERMENTACIÓN · PRODUCTO VEGANO

DESCONG.	TEMPERATURA	COCCIÓN	UNDS./CAJA	CAJAS PALET
20 min	200º C	17 min	44	30

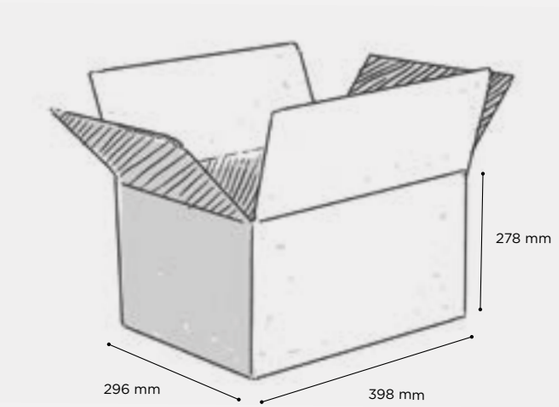
MADE IN ZUMAIA

PAN GASTRONÓMICO
GASTRO
· BY OKIN ·
CLEAN LABEL. MADE IN ZUMAIA

CAJA HOSTELERÍA

Una fórmula especialmente pensada para las necesidades del sector hostelero. Ideada para aprovechar el espacio lo máximo posible.

PODRÁS RECONOCER LOS PRODUCTOS SERVIDOS EN LA CAJA DE HOSTELERÍA CON ESTE ICONO.

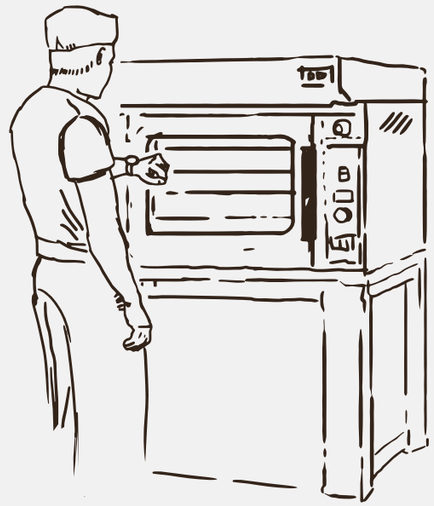


5 MINUTOS Y LISTO

Tiempo de cocción reducido. Practicidad y optimización del tiempo.

PODRÁS RECONOCER LOS PRODUCTOS "CINCO MINUTOS Y LISTO" CON ESTE ICONO

5'





PAN EN PUNTA

KOSKOR

· BY OKIN ·

CLEAN LABEL. MADE IN ZUMAIA

LE SACAMOS PUNTA A TODO

Doble fermentación, aspecto rústico y volumen. Finalización en punta.

¿Cuántas veces ha llegado el pan sin empezar a casa?
Precisamente la familia Koskor es un homenaje a esas rutinas diarias,
a esos pequeños detalles que cambian la forma en la que disfrutamos
del pan. “Koskor” es como conocemos nosotros a esa punta del pan.
Les hemos sacado punta - nunca mejor dicho - a nuestras recetas
orientadas al consumo cotidiano, dándoles nuevas formas
y más volumen e hidratación.



Qué significa Koskor

.....

"Koskor" es como llamamos a la punta del pan. Es un homenaje a esas rutinas diarias, a esos pequeños detalles que cambian la forma en la que disfrutamos del pan. Les hemos sacado punta - nunca mejor dicho - a nuestras recetas orientadas al consumo cotidiano, dándoles nuevas formas y más volumen e hidratación.

A QUIÉN VA DIRIGIDA

Es una familia a gusto de todo tipo de consumidores, momentos de consumo y fácil de combinar con otros alimentos.

LA FAMILIA KOSKOR

De la misma receta salen 3 formatos: Baguette Koskor, Koskor 350 y Koskor 300.

CARACTERÍSTICAS

Doble fermentación.
Sin aditivos ni conservantes.
Finalización en punta.

BENEFICIOS

Larga conservación del pan.
Fácil de digerir.
Miga con textura suave.
Fácil de combinar y maridar.

Doble fermentación,
aspecto rústico y volumen.
Finalización en punta.

.....

BAGUETTE KOSKOR

.....



P134B
REFERENCIA
.....

54,5x6,7CM
LONGITUD X ANCHURA

275GR
PESO PRECOCIDO

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES · DOBLE FERMENTACIÓN · PRODUCTO VEGANO

DESCONG.	TEMPERATURA	COCCIÓN	UNDS./CAJA	CAJAS PALET
20 min	200º C	16 min	28	30

KOSKOR 300

.....



P131A
REFERENCIA
.....

44,5x8CM
LONGITUD X ANCHURA

300GR
PESO PRECOCIDO

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES · DOBLE FERMENTACIÓN · PRODUCTO VEGANO

DESCONG.	TEMPERATURA	COCCIÓN	UNDS./CAJA	CAJAS PALET
20 min	200º C	16/18 min	30	24

KOSKOR 350

.....



P133A
REFERENCIA
.....

51,5x8CM
LONGITUD X ANCHURA

350GR
PESO PRECOCIDO

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES · DOBLE FERMENTACIÓN · PRODUCTO VEGANO

DESCONG.	TEMPERATURA	COCCIÓN	UNDS./CAJA	CAJAS PALET
20 min	200º C	18 min	22	30



PAN COMÚN

GOURMET

· BY OKIN ·

CLEAN LABEL. MADE IN ZUMAIA

CALIDAD DURANTE TODO EL DÍA

.....

Largos reposos y durabilidad.
Corteza rojiza y suave harinado.
Aspecto rústico.

El pan forma parte del día a día de muchos de nosotros. Está presente en el desayuno desde primera hora de la mañana, hasta última hora de la noche en la cena, pasando por comidas y meriendas. En esa cotidianidad, además de necesitar panes que nos den calidad y versatilidad, necesitamos panes que se conserven bien durante todo el día. En definitiva, panes bien hidratados y con largo reposo que hacen que un mismo pan nos dure todo el día. Si además tienen un toque rústico en la corteza y harinado, hacen que disfrutemos todavía más de esos pequeños momentos diarios.

PAN COMÚN

GOURMET

· BY OKIN ·

CLEAN LABEL. MADE IN ZUMAIA

BAGUETTE GOURMET

P114B
REFERENCIA

52x6CM
LONGITUD X ANCHURA

225GR
PESO PRECOCIDO



SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES

PRODUCTO VEGANO

DESCONG.	TEMPERATURA	COCCIÓN	UNDS./CAJA	CAJAS PALET
20 min	200º C	12 min	34	30

BAGUETTE PLUS GOURMET

P708B
REFERENCIA

54,5x6,5CM
LONGITUD X ANCHURA

275GR
PESO PRECOCIDO



SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES

PRODUCTO VEGANO

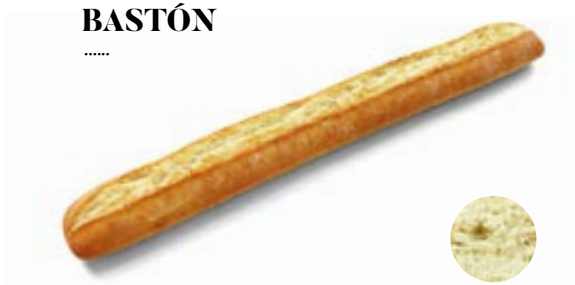
DESCONG.	TEMPERATURA	COCCIÓN	UNDS./CAJA	CAJAS PALET
20 min	200º C	16 min	32	28

BASTÓN

P115B
REFERENCIA

53x7,5CM
LONGITUD X ANCHURA

340GR
PESO PRECOCIDO



SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES

PRODUCTO VEGANO

DESCONG.	TEMPERATURA	COCCIÓN	UNDS./CAJA	CAJAS PALET
20 min	200º C	18 min	24	30

MADE IN ZUMAIA

BARRA GOURMET TRIGO INTEGRAL 51%

P461B
REFERENCIA

42x7CM
LONGITUD X ANCHURA

250GR
PESO PRECOCIDO



SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES

DOBLE FERMENTACIÓN

HARINAS INTEGRALES

PRODUCTO VEGANO

DESCONG.	TEMPERATURA	COCCIÓN	UNDS./CAJA	CAJAS PALET
20 min	200º C	18 min	40	24

BARRA MEDIANA DE ASPAS

P743B
REFERENCIA

45x7CM
LONGITUD X ANCHURA

280GR
PESO PRECOCIDO



SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES

PRODUCTO VEGANO

DESCONG.	TEMPERATURA	COCCIÓN	UNDS./CAJA	CAJAS PALET
20 min	200º C	16 min	32	24

BARRA GOURMET

P707L
REFERENCIA

45x7,5CM
LONGITUD X ANCHURA

280GR
PESO PRECOCIDO



SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES

PRODUCTO VEGANO

DESCONG.	TEMPERATURA	COCCIÓN	UNDS./CAJA	CAJAS PALET
20 min	200º C	16 min	32	24

BARRA DE MEDIA

P108D
REFERENCIA

54x8CM
LONGITUD X ANCHURA

380GR
PESO PRECOCIDO



SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES

PRODUCTO VEGANO

DESCONG.	TEMPERATURA	COCCIÓN	UNDS./CAJA	CAJAS PALET
20 min	200º C	25 min	22	30

WWW.OKIN.ES



NOVEDAD

PAN COCIDO

READY

· BY OKIN ·

CLEAN LABEL. MADE IN ZUMAIA

PRÁCTICOS, DIVERSOS Y LISTOS PARA COMER

.....

Pan fresco en cualquier momento del día y un ahorro de recursos en el punto de venta.

En OKIN seguimos innovando y adaptándonos a las nuevas tendencias del mercado y también, a las demandas del consumidor. Por ello, damos un paso adelante y nos prepara-mos para lanzar la gama de panes totalmente cocidos y listos para consumir. Rentabilidad y practicidad para el hostelero, diversidad para el consumidor. Al más puro estilo OKIN, ofrecemos un pan que se caracteriza por su alta hidratación y durabilidad, procesos de doble fermentación y ahora en solución “listo para comer”.

PRÁCTICO

Descongelar y listo para comer.

RENTABLE

Sin cocción final, ahorro de tiempo y dinero.

¡ANTI- DESPILFARRO!

Sin merma, surtir a medida de la demanda.

CALIDAD ÓPTIMA

Fresco durante más tiempo.

PAN COCIDO

READY · BY OKIN ·

CLEAN LABEL. MADE IN ZUMAIA

Pan fresco en cualquier momento del día.
Descongelar y listo.

CHAPATITA BIO

C442A
REFERENCIA

10,5x6,5CM
LONGITUD X ANCHURA

45GR
PESO COCIDO





CLEAN LABEL SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES · DOBLE FERMENTACIÓN · ALTA HIDRATACIÓN · HARINAS ECOLÓGICAS · HORNO DE SUELA · READY · PRODUCTO VEGANO

DESCONG.	UNDS./CAJA	CAJAS PALET
30 min	150	28

CHAPATITA TRIGO INTEGRAL 30%

C447A
REFERENCIA

8,5x6CM
LONGITUD X ANCHURA

50GR
PESO COCIDO





CLEAN LABEL SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES · DOBLE FERMENTACIÓN · ALTA HIDRATACIÓN · HORNO DE SUELA · HARINAS INTEGRALES · READY · PRODUCTO VEGANO

DESCONG.	UNDS./CAJA	CAJAS PALET
30 min	150	32

MINICHAPATA PLUS

C110C
REFERENCIA

8,5x6CM
LONGITUD X ANCHURA

50GR
PESO COCIDO





CLEAN LABEL SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES · DOBLE FERMENTACIÓN · ALTA HIDRATACIÓN · HORNO DE SUELA · READY · PRODUCTO VEGANO

DESCONG.	UNDS./CAJA	CAJAS PALET
30 min	150	32

NOVEDAD

PINTXO GOURMET 60

P132C
REFERENCIA

10,5x6,7CM
LONGITUD X ANCHURA

60GR
PESO COCIDO





CLEAN LABEL SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES · DOBLE FERMENTACIÓN · ALTA HIDRATACIÓN · READY · PRODUCTO VEGANO

DESCONG.	UNDS./CAJA	CAJAS PALET
30 min	112	24

BOCADITO 60

P135A
REFERENCIA

15x5CM
LONGITUD X ANCHURA

60GR
PESO COCIDO





CLEAN LABEL SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES · DOBLE FERMENTACIÓN · READY · PRODUCTO VEGANO

DESCONG.	UNDS./CAJA	CAJAS PALET
30 min	96	30

BOCADITO 60 TRIGO INTEGRAL 51%

P472A
REFERENCIA

15x5CM
LONGITUD X ANCHURA

60GR
PESO COCIDO





CLEAN LABEL SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES · DOBLE FERMENTACIÓN · HARINAS INTEGRALES · READY · PRODUCTO VEGANO

DESCONG.	UNDS./CAJA	CAJAS PALET
30 min	96	30

BURGER CRISTAL GRILL 90

C448A
REFERENCIA

10,5x10,5CM
LONGITUD X ANCHURA

90GR
PESO COCIDO





CLEAN LABEL SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES · DOBLE FERMENTACIÓN · ALTA HIDRATACIÓN · MASA MADRE ACTIVA · HORNO DE SUELA · CAJA HOSTELERÍA · READY · PRODUCTO VEGANO

DESCONG.	UNDS./CAJA	CAJAS PALET
30 min	40	48



NOVEDAD

PAN DE AGUA

AKUA®

· BY OKIN ·

CLEAN LABEL

24 HORAS DE FERMENTACION, ALTA HIDRATACION

Miga alveolada e irregular de color crema.
Masa madre e intensidad de sabor.
Larga conservación.

Hidratación y reposo. De la mezcla de estas dos variantes nace la familia AKUA.
Un pan con personalidad que destaca entre el resto, no solo por su estilo artesanal y forma irregular, sino por su aroma envolvente y su gran alveolo irregular. AKUA es sinónimo de calma. Al igual que los mejores vinos, que mejoran su sabor con el paso del tiempo, el secreto de la receta de AKUA está en el reposo prolongado de la masa.
AKUA también es sinónimo de hidratación. La masa con la que se elabora AKUA tiene un mayor aporte de AGUA respecto a la harina, de un 80% aproximadamente.
Todo ello, se traduce en pan con mayor conservación y fácil digestión.



Por qué Akua

La masa con la que se elabora la baguette AKUA tiene un mayor aporte de AGUA respecto a la harina, de un 80% aproximadamente. Gracias a esta alta hidratación obtenemos una miga muy ligera y esponjosa, con grandes alveolos irregulares y de un color crema muy apetecible. Además, la masa recibe un proceso de fermentación de 24 horas, con lo que conseguimos un pan con una mayor digestibilidad y con un aroma y sabor excepcionales.



MIGA ALVEOLADA
E IRREGULAR.
DE COLOR CREMA



CORTEZA FINA
Y CRUJIENTE CON GREÑA
LONGITUDINAL



SABOR INTENSO
GRACIAS A LA MASA MADRE.
AROMA ENVOLVENTE



ALTA HIDRATACIÓN
Y LARGA
CONSERVACIÓN



BAGUETTE AKUA



E140A
REFERENCIA

40x6CM
LONGITUD X ANCHURA

270GR
PESO PRECOCIDO

CLEAN LABEL
SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES

HIDRATACIÓN 80%

24 h.
24 HORAS DE FERMENTACIÓN

MASA MADRE ACTIVA

DESCONG.	TEMPERATURA	COCCIÓN	UNDS./CAJA	CAJAS PALET
30 min	180º C	13-16 min	25	30



Pain Paillasse®

UNO DE LOS MEJORES PANES DEL MUNDO

.....

100% artesano, larga fermentación de 24 horas, horno de piedra. Miga alveolada y suave corteza crujiente.

Pain Paillasse® se trata de un pan Original Suizo hecho con trigos seleccionados y horneados de forma 100% artesana. Los panes de esta marca han sido reconocidos por diversos galardones de prestigio. En concreto con el “Superior Taste Award” con 2 estrellas en 2016 (Nature) y con 3 estrellas en 2017 (Multi).



okin
VUELVE A COMER PAN



PAILLASSE NATURE

E134C

REFERENCIA



iTQi 2016 INTERNATIONAL TASTE & QUALITY INSTITUTE BRUSSELS
Sabor superior AWARD

40x8CM

LONGITUD X ANCHURA

300GR

PESO PRECOCIDO

CLEAN LABEL

SIN ADITIVOS
NI CONSERVANTES

DESCONG.	TEMPERATURA	COCCIÓN	UNDS./CAJA	CAJAS PALET
30 min	180º C	16 min	22	24

ELABORADO CON MATERIAS PRIMAS DE UNA CALIDAD EXCEPCIONAL CON HARINAS DE TRIGO SELECCIONADAS.

80%

80% DE HIDRATACIÓN CON AGUA.

24h.

FERMENTACIÓN 24 HORAS CON MASA MADRE.

PAN CON TORSIÓN MANUAL Y HORNEADO EN HORNO DE PIEDRA.

SE CONSERVA FRESCO MÁS TIEMPO.

MADE IN ZUMAIA

PAILLASSE MULTI

E135A

REFERENCIA



iTQi 2017 INTERNATIONAL TASTE & QUALITY INSTITUTE BRUSSELS
Sabor superior AWARD

40x8CM

LONGITUD X ANCHURA

300GR

PESO PRECOCIDO

CLEAN LABEL

SIN ADITIVOS
NI CONSERVANTES

DESCONG.	TEMPERATURA	COCCIÓN	UNDS./CAJA	CAJAS PALET
30 min	180º C	16 min	22	28

ELABORADO CON MATERIAS PRIMAS DE UNA CALIDAD EXCEPCIONAL CON HARINAS DE TRIGO SELECCIONADAS.

80%

80% DE HIDRATACIÓN CON AGUA.

24h.

FERMENTACIÓN 24 HORAS CON MASA MADRE.

PAN CON TORSIÓN MANUAL Y HORNEADO EN HORNO DE PIEDRA.

SE CONSERVA FRESCO MÁS TIEMPO.

WWW.OKIN.ES

	CM. 0 10 20 30 40 50	CÓDIGO	NOMBRE	PESO	UNDS. CAJA	CAJAS PALET	Sin aditivos ni conservantes	Masa madre	Harinas ecológicas	Harinas integrales	Doble fermentación	Alta hidratación	5 minutos y listo	Horno de suela	Caja hostelería	Ready	Vegano
EFI		C437A	EFICOL	118g	60	32	●				●	●	●	●			●
PREMIÈRE		Q204A	Première 130	130g	50	28	●	●			●		●				●
		Q201A	Premiere 270	270g	28	24	●	●			●						●
		C134D	Nova celta	295g	21	28	●	●			●	●		●			●
		Q200A	Première 330	330g	22	28	●	●			●						●
		Q202A	Première 380	380g	18	28	●	●			●						●
EKO		C442A	Chapatita Bio	45g	150	28	●		●		●	●		●		●	●
		P465A	Baguette Bio	285g	32	28	●	●	●		●						●
		C444B	Pan campestre Bio	320g	32	28	●	●	●		●	●		●			●
		C443A	Pan Bio trigo integral 51%	400g	26	28	●	●	●	●	●	●		●			●
ZEREAL+		Q203A	Baguetina semillas	150g	50	28	●	●		●	●		●				●
		P453A	Pan con pasas 7,5% y nueces 5%	230g	42	28	●										●
		Q205A	Baguette semillas	280g	30	28	●	●		●	●						●
		C843A	Barra trigo integral 100%	308g	28	28	●	●		●	●	●		●			●
		P460A	Pan semillas	345g	28	28	●	●		●	●						●
		P471A	Pan con maíz 12%	345g	28	28	●				●						●
RÚSTIKOS		C109C	Chapata mediana	260g	30	28	●				●	●		●			●
		C113C	Barra celta	295g	24	24	●	●			●	●		●			●
		C115B	Batela	300g	28	28	●	●			●	●		●			●
		C141A	Baguette charmante	305g	25	28	●	●			●	●		●			●
		C101C	Tronquete Chapata	360g	30	24	●	●			●	●		●			●
		C112C	Chapata Okin 1994	360g	22	24	●				●	●		●			●
		C124B	Txapela plus	400g	24	28	●	●			●	●		●			●
		C407F	Pan Okin 1994	460g	21	24	●				●	●		●			●
		C100C	Chapata	460g	22	24	●				●	●		●			●
GASTRO		P106B	Bollo 30g	35g	200	28	●				●	●	●				●
		C139A	Mini chapata	43g	100	48	●				●	●	●	●	●		●
		C136A	Mini rombo	47g	100	48	●				●	●	●	●	●		●
		P105A	Bollo 50g	55g	125	28	●				●		●				●
		C142A	Minichapata 70	70g	100	28	●				●	●		●			●
		C135A	Rombo	75g	56	48	●				●	●	●	●	●		●
		P128B	Bollo gourmet 70	75g	136	24	●				●		●				●
		P468A	Rombo semillas	80g	56	48	●	●			●		●	●	●		●
		P458A	Bollo gourmet centeno	92g	84	28	●	●									●

	CM. 0 10 20 30 40 50	CÓDIGO	NOMBRE	PESO	UNDS. CAJA	CAJAS PALET	Sin aditivos ni conservantes	Masa madre	Harinas ecológicas	Harinas integrales	Doble fermentación	Alta hidratación	5 minutos y listo	Horno de suela	Caja hostelería	Ready	Vegano
GASTRO		C106D	Chapatita	100g	80	28	●				●	●		●			●
		P121B	Viena gourmet	120g	90	24	●				●						●
		P469C	Viena gourmet trigo integral 51%	120g	84	24	●			●	●						●
		C130A	Rombo bocata	130g	63	28	●				●		●	●			●
		P112C	Bocata gourmet	135g	60	30	●				●		●				●
		P117A	Bocadillo gourmet	135g	60	30	●				●						●
		P795A	Sandwich première 150	150g	50	28	●	●			●		●	●			●
		C140B	Chapata Express	160g	55	28	●				●	●	●	●			●
		P125A	San fermin gourmet	170g	44	30	●				●						●
KOSKOR		P134B	Baguette Koskor	275g	28	30	●				●						●
		P131A	Koskor 300	300g	30	24	●				●						●
		P133A	Koskor 350	350g	22	30	●				●						●
GOURMET		P114B	Baguette gourmet	225g	34	30	●										●
		P461B	Barra gourmet trigo integral 51%	250g	40	24	●			●	●						●
		P708B	Baguette plus gourmet	275g	32	28	●										●
		P743B	Barra mediana de aspas	280g	32	24	●										●
		P707I	Barra gourmet	280g	32	24	●										●
		P115B	Bastón	340g	24	30	●										●
		P108D	Barra de media	380g	22	30	●										●
READY		C442A	Chapatita Bio	45g	150	28	●		●		●	●		●		●	●
		C447A	Chapatita trigo integral 30%	50g	150	32	●			●	●	●		●		●	●
		C110C	Mini chapata plus	50g	150	32	●				●	●	●	●		●	●
		P132C	Pintxo Gourmet 60	60g	112	24	●				●		●			●	●
		P135A	Bocadito 60	60g	96	30	●				●					●	●
		P472A	Bocadito 60 trigo integral 51%	60g	96	30	●			●	●					●	●
		C448A	Burguer cristal grill 90	90g	40	48	●	●			●	●	●	●	●	●	●
AKUA		E140A	Baguette Akua	270g	25	30	●	●			●	●					
Pain Paillasse		E134C	Paillasse nature	300g	22	24	●	●			●	●		●			
		E135A	Paillasse multi	300g	22	28	●	●			●	●		●			

CATÁLOGO 100% PANADERO

Notas





ARTADI ALIMENTACION S.L.
B20682522
Pol. Industrial Jose María Korta, parc 5
20750 ZUMAIA (Gipuzkoa) España

Tel. +34 943 86 56 50
Fax: +34 943 86 56 51

okin@okin.es

WWW.OKIN.ES

Copyright 2020 ©