

1994 - 2019 • AÑOS • URTE
25
• ANS • YEARS



CATÁLOGO 100% PANADERO

.....

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES



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.

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 portfolío 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 Michelin por m². 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.**

1. 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.**

2. 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.

3. 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.

.....



4. 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.

5. 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.

6. 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
<i><u>Pain Paillasse</u></i>	Uno de los mejores panes del mundo	48

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.



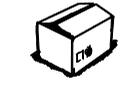
DOBLE FERMENTACIÓN
Más sabor, mayor digestividad, mejor conservación, corteza fina, miga resiliente y alveolada.



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

* 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



CON
BETAGLUCANO
DE AVENA

La Fundación Española del Corazón 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 ayuda 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 betaglucano de avena disminuye/reduce el colesterol sanguíneo. Una tasa elevada de colesterol constituye un factor de riesgo en el desarrollo de cardiopatías coronarias.

EFICOL 5'

C437A
REFERENCIA

26x5,5CM 118GR
LONGITUD X ANCHURA PESO PRECOCIDO



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



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.



VARIEDAD, SABOR Y AROMA

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

* Masa madre inactiva.

PREMIÈRE 270



Q201A

REFERENCIA

44,5x8CM

LONGITUD X ANCHURA

270GR

PESO PRECOCIDO



SIN ADITIVOS
NI CONSERVANTES



DOBLE
FERMENTACIÓN



MASA
MADRE

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

NOVA CELTA



C134D

REFERENCIA

46,5x9,5CM

LONGITUD X ANCHURA

295GR

PESO PRECOCIDO



SIN ADITIVOS
NI CONSERVANTES



DOBLE
FERMENTACIÓN



ALTA
HIDRATACIÓN



HORNO
DE SUELA



MASA
MADRE ACTIVA

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

PREMIÈRE 330



Q200A

REFERENCIA

53x7,5CM

LONGITUD X ANCHURA

330GR

PESO PRECOCIDO



SIN ADITIVOS
NI CONSERVANTES



DOBLE
FERMENTACIÓN



MASA
MADRE

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

PREMIÈRE 130 5'



Q204A

REFERENCIA

25,5x6,5CM

LONGITUD X ANCHURA

130GR

PESO PRECOCIDO



SIN ADITIVOS
NI CONSERVANTES



DOBLE
FERMENTACIÓN



MASA
MADRE

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

PREMIÈRE 380



Q202A

REFERENCIA

55x8,5CM

LONGITUD X ANCHURA

380GR

PESO PRECOCIDO



SIN ADITIVOS
NI CONSERVANTES



DOBLE
FERMENTACIÓN



MASA
MADRE

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



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



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.





CHAPATITA BIO



C442A
REFERENCIA

10,5x6,5CM **60GR**

LONGITUD X ANCHURA

PESO PRECOCIDO



SIN ADITIVOS
NI CONSERVANTES



DOBLE
FERMENTACIÓN



ALTA
HIDRATACIÓN



HARINAS
ECOLÓGICAS



HORNO
DE SUELA

DESCONG.	TEMPERATURA	COCCIÓN	UNDS./CAJA	CAJAS PALET
20 min	200° C	13 min	150	28

PAN CAMPESTRE BIO



C444B
REFERENCIA

38x6,5CM **320GR**

LONGITUD X ANCHURA

PESO PRECOCIDO



SIN ADITIVOS
NI CONSERVANTES



DOBLE
FERMENTACIÓN



ALTA
HIDRATACIÓN



HARINAS
ECOLÓGICAS



HORNO
DE SUELA



MASA
MADRE ACTIVA

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

BAGUETTE BIO



P465A
REFERENCIA

52x6CM **285GR**

LONGITUD X ANCHURA

PESO PRECOCIDO



SIN ADITIVOS
NI CONSERVANTES



HARINAS
ECOLÓGICAS



MASA
MADRE ACTIVA

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

PAN BIO INTEGRAL 51%



C443A
REFERENCIA

22x11CM **400GR**

LONGITUD X ANCHURA

PESO PRECOCIDO



SIN ADITIVOS
NI CONSERVANTES



DOBLE
FERMENTACIÓN



ALTA
HIDRATACIÓN



HARINAS
ECOLÓGICAS



HORNO
DE SUELA



MASA
MADRE ACTIVA



HARINAS
INTEGRALES

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



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.



BAGUETINA SEMILLAS 5'

Q203A
REFERENCIA

27x7CM 150GR
LONGITUD X ANCHURA PESO PRECOCIDO



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

BAGUETTE SEMILLAS

Q205A
REFERENCIA

46x6CM 280GR
LONGITUD X ANCHURA PESO PRECOCIDO



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

PAN SEMILLAS

P460A
REFERENCIA

37,5x8CM 345GR
LONGITUD X ANCHURA PESO PRECOCIDO



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

CHAPATA SEMILLAS

C446A
REFERENCIA

19,5x13,5CM 400GR
LONGITUD X ANCHURA PESO PRECOCIDO



DESCONG.	TEMPERATURA	COCCIÓN	UNDS./CAJA	CAJAS PALET
20 min	200° C	20 min	22	28

BARRA INTEGRAL 100%

C843A
REFERENCIA

42x5,5CM 308GR
LONGITUD X ANCHURA PESO PRECOCIDO



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

PAN CON MAÍZ 12%

P471A
REFERENCIA

37,5x8CM 345GR
LONGITUD X ANCHURA PESO PRECOCIDO



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

PAN CON PASAS 7,5% Y NUECES 5%

P453A
REFERENCIA

29x8CM 230GR
LONGITUD X ANCHURA PESO PRECOCIDO



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

PAVÉ CON NUECES 7,5%

C417A
REFERENCIA

31x10CM 400GR
LONGITUD X ANCHURA PESO PRECOCIDO



DESCONG.	TEMPERATURA	COCCIÓN	UNDS./CAJA	CAJAS PALET
20 min	200° C	20 min	22	28



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 líderes en esta categoría a nivel estatal.



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 PRECOCCIDO



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

CHAPATA OKIN 1994



C112C
REFERENCIA

45x8,5CM
LONGITUD X ANCHURA

360GR
PESO PRECOCCIDO



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

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.

.....



WWW.OKIN.ES

BARRA CELTA

.....



C113C
REFERENCIA
.....

41x10CM
LONGITUD X ANCHURA

295GR
PESO PRECOCIDO



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

- Con harina de centeno
- Con salvado de trigo

.....



BATELA

.....



C115B
REFERENCIA
.....

53x7CM
LONGITUD X ANCHURA

300GR
PESO PRECOCIDO



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

CHAPATA MEDIANA

.....



C109C
REFERENCIA
.....

26x10CM
LONGITUD X ANCHURA

260GR
PESO PRECOCIDO



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

BAGUETTE CHARMANTE

.....



C141A
REFERENCIA
.....

50x8CM
LONGITUD X ANCHURA

305GR
PESO PRECOCIDO



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

TRONQUETE-CHAPATA 300

.....



C101C
REFERENCIA
.....

37x9CM
LONGITUD X ANCHURA

360GR
PESO PRECOCIDO



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

TXAPELA PLUS

.....



C124B
REFERENCIA
.....

52x7,5CM
LONGITUD X ANCHURA

400GR
PESO PRECOCIDO



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

CHAPATA

.....



C100C
REFERENCIA
.....

37x11,5CM
LONGITUD X ANCHURA

460GR
PESO PRECOCIDO



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



FUNCIONALIDAD Y PLACER VAN DE LA MANO

.....

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

Vivimos rodeados de cultura gastronómica: desde las pequeñas “tasks” de pintxos de la parte vieja Donostiarra, a restaurantes con Estrellas Michelin, 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.



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

BOLLO 30G 5'



P106B
 REFERENCIA

9x5,5CM 35GR
 LONGITUD X ANCHURA PESO PRECOCIDO



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

MINI CHAPATA 5'



C139A
 REFERENCIA

7x5CM 43GR
 LONGITUD X ANCHURA PESO PRECOCIDO



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

MINI ROMBO 5'



C136A
 REFERENCIA

12x6CM 47GR
 LONGITUD X ANCHURA PESO PRECOCIDO



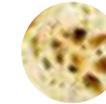
DESCONG.	TEMPERATURA	COCCIÓN	UNDS./CAJA	CAJAS PALET
20 min	200° C	0-5 min	100	48

MINICHAPATA PLUS EXPRES 5'

C110C
 REFERENCIA

8,5x6CM 50GR
 LONGITUD X ANCHURA PESO PRECOCIDO

¡NOVEDAD!



DESCONG.	TEMPERATURA	COCCIÓN	UNDS./CAJA	CAJAS PALET
20 min	200° C	5 min	150	32

BOLLO 50G 5'

¡NOVEDAD!



P105A
 REFERENCIA

12x5,5CM 55GR
 LONGITUD X ANCHURA PESO PRECOCIDO



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

PINTXO GOURMET 5'

P132B
 REFERENCIA

10x6,7CM 60GR
 LONGITUD X ANCHURA PESO PRECOCIDO



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

ROMBO 5'

C135A
 REFERENCIA

16,2x8CM 75GR
 LONGITUD X ANCHURA PESO PRECOCIDO



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

BOLLO GOURMET 70

5'

P128B

REFERENCIA

11x6,7CM

LONGITUD X ANCHURA

75GR

PESO PRECOCIDO



CLEAN LABEL

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES

DOBLE FERMENTACIÓN

5 MINUTOS Y LISTO

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

BOCATA GOURMET

5'

P112C

REFERENCIA

27x6,5CM

LONGITUD X ANCHURA

135GR

PESO PRECOCIDO



CLEAN LABEL

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES

5 MINUTOS Y LISTO

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

ROMBO SEMILLAS

5'

P468A

REFERENCIA

18,5x5,7CM

LONGITUD X ANCHURA

80GR

PESO PRECOCIDO



CLEAN LABEL

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES

DOBLE FERMENTACIÓN

5 MINUTOS Y LISTO

HORNO DE SUELA

MASA MADRE

CAJA HOSTELERÍA

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

SANDWICH PREMIERE 140

5'

P795A

REFERENCIA

27x7CM

LONGITUD X ANCHURA

150GR

PESO PRECOCIDO



CLEAN LABEL

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES

DOBLE FERMENTACIÓN

5 MINUTOS Y LISTO

MASA MADRE

HORNO DE SUELA

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

ROMBO BOCATA

5'

C130A

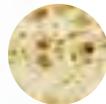
REFERENCIA

26x6CM

LONGITUD X ANCHURA

130GR

PESO PRECOCIDO



CLEAN LABEL

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES

5 MINUTOS Y LISTO

HORNO DE SUELA

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

CHAPATA EXPRESS

5'

C140B

REFERENCIA

20,5x8CM

LONGITUD X ANCHURA

160GR

PESO PRECOCIDO



CLEAN LABEL

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES

DOBLE FERMENTACIÓN

ALTA HIDRATACIÓN

5 MINUTOS Y LISTO

HORNO DE SUELA

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

BURGER CRISTAL GRILL

5'

C441A

REFERENCIA

10,5x10,5CM

LONGITUD X ANCHURA

130GR

PESO PRECOCIDO



CLEAN LABEL

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES

DOBLE FERMENTACIÓN

ALTA HIDRATACIÓN

5 MINUTOS Y LISTO

HORNO DE SUELA

CAJA HOSTELERÍA

DESCONG.	TEMPERATURA	COCCIÓN	UNDS./CAJA	CAJAS PALET
20 min	200° C	5 min	28	48

MINI CHAPATA 70

C142A

REFERENCIA

12x6CM

LONGITUD X ANCHURA

70GR

PESO PRECOCIDO



CLEAN LABEL

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES

DOBLE FERMENTACIÓN

ALTA HIDRATACIÓN

5 MINUTOS Y LISTO

HORNO DE SUELA

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

BOLLO GOURMET CENTENO

P458A

16x6,5CM 92GR

LONGITUD X ANCHURA PESO PRECOCIDO



SIN ADITIVOS
NI CONSERVANTES

MASA
MADRE

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

BOCADILLO GOURMET

P117A

27x6,5CM 135GR

LONGITUD X ANCHURA PESO PRECOCIDO



SIN ADITIVOS
NI CONSERVANTES

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

CHAPATITA

C106D

12x7,5CM 100GR

LONGITUD X ANCHURA PESO PRECOCIDO



SIN ADITIVOS
NI CONSERVANTES

DOBLE
FERMENTACIÓN

ALTA
HIDRATACIÓN

HORNO
DE SUELA

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

SAN FERMÍN GOURMET

P125A

27x7,5CM 170GR

LONGITUD X ANCHURA PESO PRECOCIDO



SIN ADITIVOS
NI CONSERVANTES

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

VIENA GOURMET

P121B

18x7CM 120GR

LONGITUD X ANCHURA PESO PRECOCIDO



SIN ADITIVOS
NI CONSERVANTES

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

VIENA GOURMET INTEGRAL 51%

P469B

17x7CM 120GR

LONGITUD X ANCHURA PESO PRECOCIDO



SIN ADITIVOS
NI CONSERVANTES

HARINAS
INTEGRALES

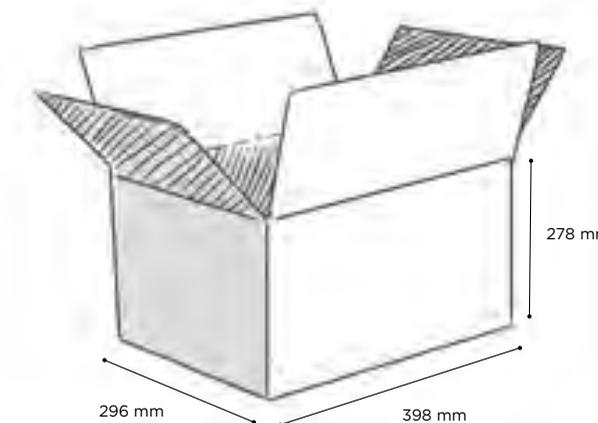
DESCONG.	TEMPERATURA	COCCIÓN	UNDS./CAJA	CAJAS PALET
20 min	200° C	15 min	96	24

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.



NOVEDAD!



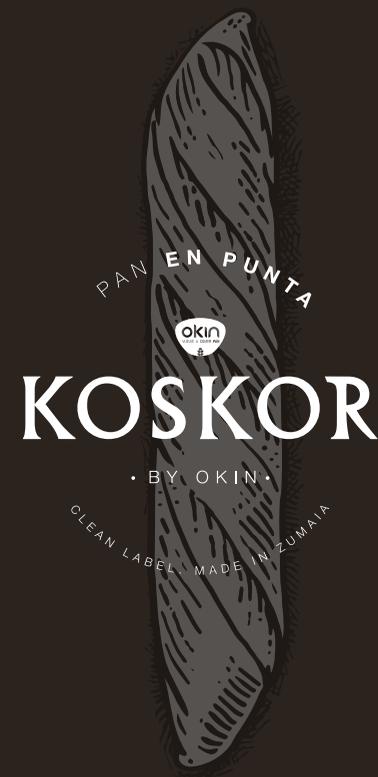
LE SACAMOS PUNTA A TODO

.....

**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



P134A
REFERENCIA

54,5x6,7CM
LONGITUD X ANCHURA

275GR
PESO PRECOCIDO



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

KOSKOR 300



P131A
REFERENCIA

44,5x8CM
LONGITUD X ANCHURA

300GR
PESO PRECOCIDO



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

KOSKOR 350



P133A
REFERENCIA

51,5x8CM
LONGITUD X ANCHURA

350GR
PESO PRECOCIDO



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



PAN COMÚN
okin
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.





BAGUETTE GOURMET



P114B
REFERENCIA

52x6CM **225GR**
LONGITUD X ANCHURA PESO PRECOCIDO



SIN ADITIVOS
NI CONSERVANTES

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

BAGUETTE PLUS GOURMET



P708B
REFERENCIA

54,5x6,5CM **275GR**
LONGITUD X ANCHURA PESO PRECOCIDO



SIN ADITIVOS
NI CONSERVANTES

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

BASTÓN



P115B
REFERENCIA

53x7,5CM **340GR**
LONGITUD X ANCHURA PESO PRECOCIDO



SIN ADITIVOS
NI CONSERVANTES

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

BARRA GOURMET INTEGRAL 51%



P461B
REFERENCIA

42x7CM **250GR**
LONGITUD X ANCHURA PESO PRECOCIDO



SIN ADITIVOS
NI CONSERVANTES



HARINAS
INTEGRALES

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

BARRA MEDIANA DE ASPAS



P743A
REFERENCIA

45x7CM **270GR**
LONGITUD X ANCHURA PESO PRECOCIDO



SIN ADITIVOS
NI CONSERVANTES

DESCONG.	TEMPERATURA	COCCIÓN	UNDS./CAJA	CAJAS PALET
20 min	200° C	16 min	34	24

BARRA GOURMET



P707I
REFERENCIA

45x7,5CM **280GR**
LONGITUD X ANCHURA PESO PRECOCIDO



SIN ADITIVOS
NI CONSERVANTES

DESCONG.	TEMPERATURA	COCCIÓN	UNDS./CAJA	CAJAS PALET
20 min	200° C	16 min	34	24

BARRA DE MEDIA



P108D
REFERENCIA

54x8CM **380GR**
LONGITUD X ANCHURA PESO PRECOCIDO



SIN ADITIVOS
NI CONSERVANTES

DESCONG.	TEMPERATURA	COCCIÓN	UNDS./CAJA	CAJAS PALET
20 min	200° C	25 min	22	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).



Pain Paillasse

Pain Paillasse



PAILLASSE NATURE

E134B

REFERENCIA



40x8CM

LONGITUD X ANCHURA

300GR

PESO PRECOCIDO



DESCONG.	TEMPERATURA	COCCIÓN	UNDS./CAJA	CAJAS PALET
30 min	180° C	16 min	22	20



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



80% DE HIDRATACIÓN CON AGUA.



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



40x8CM

LONGITUD X ANCHURA

300GR

PESO PRECOCIDO



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



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



80% DE HIDRATACIÓN CON AGUA.



FERMENTACIÓN 24 HORAS CON MASA MADRE.



PAN CON TORSIÓN MANUAL Y HORNEADO EN HORNO DE PIEDRA.



SE CONSERVA FRESCO MÁS TIEMPO.

WWW.OKIN.ES

Categoría	PES	CÓDIGO	NOMBRE	PESO	UNDS. CAJA	CAJAS PALET	Características									
							Gluten	Leche	Huevo	Alérgenos	Vegetariano	Vegano	Orgánico	Gluten libre	Sin azúcar	Sin sal
ETI	5	C437A	EFICOL	30g	60	32	*					*	*	*	*	
	10	Q204A	Panale 130	130g	50	29	*	*				*		*		
PRIMERA	15	Q205A	Panale 270	270g	28	24	*	*				*		*		
	20	C134C	Nova alta	205g	21	29	*	*				*	*	*	*	
	25	Q200A	Panale 330	130g	22	29	*	*				*		*		
	30	Q202A	Panale 390	180g	19	29	*	*				*		*		
	35	C442A	Chapatita Bio	50g	30	29	*		*			*	*	*	*	
BIO	40	D465A	Baguette Bio	185g	32	29	*	*	*			*	*	*	*	
	45	C444B	Pan campesino Bio	120g	32	29	*	*	*			*	*	*	*	
	50	C443A	Pan Bio integral 10%	400g	26	29	*	*	*	*	*	*	*	*	*	
	55	Q203A	Baguette semillas	160g	30	29	*	*		*	*	*	*	*	*	
ZIBALAI	60	Q206A	Baguette semillas	180g	30	29	*	*		*	*	*	*	*	*	
	65	P460A	Par semillas	185g	28	29	*	*		*	*	*	*	*	*	
	70	C446A	Chapita semillas	400g	22	29	*	*		*	*	*	*	*	*	
	75	C943A	Barra integral 100%	108g	26	29	*	*		*	*	*	*	*	*	
	80	P471A	Pan con maíz 12%	140g	29	29	*			*	*	*	*	*	*	
	85	P453A	Pan con pasas 75% y maní 5%	230g	42	29	*			*	*	*	*	*	*	
	90	C478A	Trase con nueces 15%	400g	22	29	*	*		*	*	*	*	*	*	
	95	C407H	Pan Dien 100%	460g	21	24	*			*	*	*	*	*	*	
	100	C112C	Chapata Dien 100%	160g	22	24	*			*	*	*	*	*	*	
	105	C113C	Barra alta	205g	24	24	*	*		*	*	*	*	*	*	
SURTIDOS	110	C115B	Batata	300g	29	29	*	*		*	*	*	*	*	*	
	115	C148A	Baguette charmore	105g	25	29	*	*		*	*	*	*	*	*	
	120	C124E	Trappist plus	400g	24	29	*	*		*	*	*	*	*	*	
	125	C109C	Chapata maritima	160g	30	29	*			*	*	*	*	*	*	
	130	C101C	Trappist-Chapata 300	160g	30	24	*	*		*	*	*	*	*	*	
	135	C100C	Chapata	460g	22	24	*			*	*	*	*	*	*	
	140	P106B	Bollo 20g	35g	300	29	*			*	*	*	*	*	*	
	145	C139A	Mix chapata	43g	100	49	*			*	*	*	*	*	*	
	150	C136A	Mix rombo	47g	100	49	*			*	*	*	*	*	*	
	155	C131C	Mix chapata plus expert	50g	50	12	*			*	*	*	*	*	*	
GASTRO	160	P105A	Bollo 50g	35g	125	29	*			*	*	*	*	*	*	
	165	P132B	Pisbo Gourmet	50g	186	34	*			*	*	*	*	*	*	
	170	C135A	Bombón	75g	54	49	*			*	*	*	*	*	*	

Categoría	PES	CÓDIGO	NOMBRE	PESO	UNDS. CAJA	CAJAS PALET	Características									
							Gluten	Leche	Huevo	Alérgenos	Vegetariano	Vegano	Orgánico	Gluten libre	Sin azúcar	Sin sal
GASTRO	175	P129H	Bollo gourmet 70	75g	188	24	*			*	*	*	*	*	*	
	180	P466A	Rombo semillas	90g	56	49	*	*		*	*	*	*	*	*	
	185	C132A	Rombo bocota	130g	43	29	*			*	*	*	*	*	*	
	190	C449A	Burger cristal grill	130g	28	49	*			*	*	*	*	*	*	
	195	P112C	Bocata gourmet	185g	60	30	*			*	*	*	*	*	*	
	200	P705A	Sandwich panale 140	150g	50	29	*	*		*	*	*	*	*	*	
	205	C140B	Chapata Expert	160g	35	29	*			*	*	*	*	*	*	
	210	C142A	Mix chapata 70	70g	100	29	*			*	*	*	*	*	*	
	215	P458A	Bollo gourmet centeo	90g	64	28	*	*		*	*	*	*	*	*	
	220	C106D	Chapata	100g	60	28	*			*	*	*	*	*	*	
BOSKOR	225	P128H	Vain gourmet	120g	90	24	*			*	*	*	*	*	*	
	230	P460B	Vain gourmet integral 5%	120g	96	24	*			*	*	*	*	*	*	
	235	P107A	Bocadillo gourmet	155g	60	30	*			*	*	*	*	*	*	
	240	P125A	San ferns gourmet	170g	44	30	*			*	*	*	*	*	*	
	245	P134A	Baguette Koskor	275g	30	30	*			*	*	*	*	*	*	
	250	P131A	Koskor 300	304g	39	24	*			*	*	*	*	*	*	
	255	P133A	Koskor 350	350g	22	30	*			*	*	*	*	*	*	
	260	P114B	Baguette gourmet	225g	34	30	*			*	*	*	*	*	*	
	265	P706B	Baguette plus gourmet	275g	32	28	*			*	*	*	*	*	*	
	270	P158A	Basde	340g	24	30	*			*	*	*	*	*	*	
GOURMET	275	P461B	Barra gourmet integral 5%	250g	49	24	*			*	*	*	*	*	*	
	280	P743A	Barra mediana de alpai	270g	34	24	*			*	*	*	*	*	*	
	285	P707I	Barra gourmet	280g	34	24	*			*	*	*	*	*	*	
	290	P108D	Barra de media	380g	22	30	*			*	*	*	*	*	*	
	295	P114D	Pastasa nueces	300g	29	29	*	*		*	*	*	*	*	*	
	300	C135A	Pastasa multi	300g	22	28	*	*		*	*	*	*	*	*	

* Los datos publicados en este catálogo son correctos salvo error tipográfico.

CATÁLOGO 100% PANADERO

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES

Notas

A series of horizontal dotted lines for taking notes.



MADE IN ZUMAIA



MADE IN ZUMAIA

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

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

okin@okin.es

WWW.OKIN.ES

Copyright 2019 ©