



# Pratico, diverso e pronto per essere mangiato.

In OKIN continuamo a innovare e ad adattarci alle nuove tendenze del mercato, ma anche alle richieste del consumatore. Per questo, siamo un passo avanti e ci prepariamo a lanciare la gamma di pane totalmente cotto e pronto per essere consumato. Convenienza e praticità per il ristoratore, diversità per il consumatore. Nel più puro stile OKIN, offriamo un pane che si caratterizza per la sua alta idratazione e durata, processi a doppia fermentazione e adesso nella versione "pronto per essere mangiato".



## PRATICO

Scongelare ed è pronto per essere mangiato.



## CONVENIENTE

Senza cottura finale, risparmi tempo e elettricità.



## ANTI-SPRECO!

Senza sprechi, rifornire in funzione della richiesta.



## QUALITÀ OTTIMA

Clean Label. Senza additivi. Con la garanzia OKIN.



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 2023 ©



Questo catalogo è stampato su carta riciclata al 100%.  
MADE IN ZUMAIA



# READY

.....  
PANE COTTO



## CIABATTA MIGNON

GUARDARE LA  
VIDEO RICETTA  
SUL CELLULARE



C139A  
RIFERIMENTO

.....

7x5CM  
LUNGHEZZA X LARGHEZZA

40G  
PESO COTTO



Per ottenere un pane croccante, si consiglia di dare un colpo di calore di 1-2 minuti.

SCONGEL. 30 min | UNIT./CART. 100 | CART./PALLET 48

## MINI ROMBO



C136A  
RIFERIMENTO

.....

12x6CM  
LUNGHEZZA X LARGHEZZA

40G  
PESO COTTO



Per ottenere un pane croccante, si consiglia di dare un colpo di calore di 1-2 minuti.

SCONGEL. 30 min | UNIT./CART. 100 | CART./PALLET 48

## MINICIABATTA



C110C  
RIFERIMENTO

.....

8,5x6CM  
LUNGHEZZA X LARGHEZZA

50G  
PESO COTTO



Per ottenere un pane croccante, si consiglia di dare un colpo di calore di 1-2 minuti.

SCONGEL. 30 min | UNIT./CART. 150 | CART./PALLET 32

## PANINO GOURMET



P132E  
RIFERIMENTO

.....

10,5x6,7CM  
LUNGHEZZA X LARGHEZZA

55G  
PESO COTTO



Per ottenere un pane croccante, si consiglia di dare un colpo di calore di 1-2 minuti.

SCONGEL. 30 min | UNIT./CART. 130 | CART./PALLET 24

## PANINO GOURMET INTEGRALE 30%



P139A  
RIFERIMENTO

.....

10,5x6,7CM  
LUNGHEZZA X LARGHEZZA

55G  
PESO COTTO



Per ottenere un pane croccante, si consiglia di dare un colpo di calore di 1-2 minuti.

SCONGEL. 30 min | UNIT./CART. 130 | CART./PALLET 24

## PANINO SEMI E CEREALI

.....

P140A  
RIFERIMENTO

.....

10,5x6,7CM  
LUNGHEZZA X LARGHEZZA

55G  
PESO COTTO



SENZA ADDITIVI  
NO PRESERVATIVI



DOPPIA  
FERMENTAZIONE



ALTA  
IDRATAZIONE



FORNO  
IN PIETRA



SCATOLA  
HORECA



READY



VEGAN



FONTE DI  
PROTEINE



FONTE DI  
FIBRE

.....

Per ottenere un pane croccante, si consiglia di dare un colpo di calore di 1-2 minuti.

SCONGEL. 30 min | UNIT./CART. 120 | CART./PALLET 24

## PANINO 60

.....

P135A  
RIFERIMENTO

.....

15x5CM  
LUNGHEZZA X LARGHEZZA

60G  
PESO COTTO



SENZA ADDITIVI  
NO PRESERVATIVI



DOPPIA  
FERMENTAZIONE



ALTA  
IDRATAZIONE



FORNO  
IN PIETRA



SCATOLA  
HORECA



READY



VEGAN



FONTE DI  
PROTEINE



FONTE DI  
FIBRE

.....

Per ottenere un pane croccante, si consiglia di dare un colpo di calore di 1-2 minuti.

SCONGEL. 30 min | UNIT./CART. 96 | CART./PALLET 30

## FILONCINO RUSTICO

C130A  
RIFERIMENTO

.....



.....

26x6CM  
LUNGHEZZA X LARGHEZZA

110G  
PESO COTTO



SENZA ADDITIVI  
NO PRESERVATIVI



DOPPIA  
FERMENTAZIONE



ALTA  
IDRATAZIONE



FORNO  
IN PIETRA



READY



VEGAN



FONTE DI  
PROTEINE



FONTE DI  
FIBRE

.....

Per ottenere un pane croccante, si consiglia di dare un colpo di calore di 1-2 minuti.

SCONGEL. 30 min | UNIT./CART. 63 | CART./PALLET 28

## SFILATINO GOURMET

P117A  
RIFERIMENTO

.....



.....

27x6,5CM  
LUNGHEZZA X LARGHEZZA

120G  
PESO COTTO



SENZA ADDITIVI  
NO PRESERVATIVI



DOPPIA  
FERMENTAZIONE



ALTA  
IDRATAZIONE



FORNO  
IN PIETRA



READY



VEGAN



FONTE DI  
PROTEINE



FONTE DI  
FIBRE

.....

Per ottenere un pane croccante, si consiglia di dare un colpo di calore di 1-2 minuti.

SCONGEL. 30 min | UNIT./CART. 60 | CART./PALLET 30

## SFILATINO PARIS

P112C  
RIFERIMENTO

.....



.....

27x6,5CM  
LUNGHEZZA X LARGHEZZA

120G  
PESO COTTO



SENZA ADDITIVI  
NO PRESERVATIVI



DOPPIA  
FERMENTAZIONE



ALTA  
IDRATAZIONE



FORNO  
IN PIETRA



READY



VEGAN



FONTE DI  
PROTEINE



FONTE DI  
FIBRE

.....

Per ottenere un pane croccante, si consiglia di dare un colpo di calore di 1-2 minuti.

SCONGEL. 30 min | UNIT./CART. 60 | CART./PALLET 30

## FILONCINO KOSKOR