



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
f @ in v
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



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.
100

CART./PALLET
48

MINI ROMBO



C136A

RIFERIMENTO



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.
100

CART./PALLET
48

MINICIABATTA



GUARDARE LA VIDEO RICETTA SUL CELLULARE



C110C

RIFERIMENTO



SENZA ADDITIVI
NO PRESERVATIVI



DOPPIA
FERMENTAZIONE



ALTA
IDRATAZIONE



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.
150

CART./PALLET
32

PANINO GOURMET



P132E

RIFERIMENTO



SENZA ADDITIVI
NO PRESERVATIVI



DOPPIA
FERMENTAZIONE



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.
130

CART./PALLET
24

PANINO GOURMET INTEGRALE 30%



P139A

RIFERIMENTO



SENZA ADDITIVI
NO PRESERVATIVI



DOPPIA
FERMENTAZIONE



READY



VEGAN



HAIRNAS
INTEGRALES



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.
130

CART./PALLET
24

PANINO SEMI E CEREALI



P140A

RIFERIMENTO



SENZA ADDITIVI
NO PRESERVATIVI



DOPPIA
FERMENTAZIONE



READY



MASA MADRE
INACTIVA



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



SENZA ADDITIVI
NO PRESERVATIVI



DOPPIA
FERMENTAZIONE



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

ROMBO RUSTICO



C135A

RIFERIMENTO



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.
56

CART./PALLET
48

CIABATTA PAVÉ SANDWICH



C106D

RIFERIMENTO



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.
80

CART./PALLET
28

KOSKOR 90



P138A

RIFERIMENTO



SENZA ADDITIVI
NO PRESERVATIVI



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.
72

CART./PALLET
24

FILONCINO RUSTICO



C130A

RIFERIMENTO



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



SENZA ADDITIVI
NO PRESERVATIVI



DOPPIA
FERMENTAZIONE



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



SENZA ADDITIVI
NO PRESERVATIVI



DOPPIA
FERMENTAZIONE



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