benetan
Maestros Cocineros
La larga tradición culinaria vasca está presente
en el ADN de nuestros productos
IFS
Food
FDA
PESCA
SOSTENIBLE
CERTIFICADA
MSC
www.msc.org

benetan

1960 Enrique Pérez comienza sus estudios de cocina en París.

1985 Monta su primer restaurante.

1990 **Se crea Precocinados Benetan en Lezo.**

1996 **Se amplían las instalaciones de Precocinados Benetan en Lezo con 1000 m² más.**

2003 **Se inauguran las nuevas instalaciones en Errenteria con más de 6000 m² y una capacidad de almacenaje de 2500 palés.**

2004 Se consigue la certificación BRC.

2006 **Se crea el Grupo Gourmet Okin.**

2011 **Se consigue la certificación IFS con nota superior.**

2014 Benetan consigue la certificación MSC.

2015 Se consigue la FDA y se empieza a exportar a USA.

2020 Benetan trabaja sin descanso para ofrecer los mejores productos a sus clientes.

SIN ACEITE DE PALMA

SIN GLUTAMATOS

SIN CONSERVANTES AÑADIDOS

Somos Especialistas

En Benetan ofrecemos nuestra vasta experiencia, calidad y sabor en todos nuestros platos. Poseemos una amplia gama de productos, todos ellos con una historia detrás basándonos en una filosofía propia y una constante innovación y desarrollo de todos nuestros productos.

Disponemos de la IFS (International Foods Standart) y nuestro Departamento de Calidad trabaja día a día en certificar y cumplir las más estrictas normas de calidad en todos nuestros procesos.

Tenemos una capacidad de distribución a todo el país con una extensa red de distribuidores y colaboradores.

Investigación y Procesos

La investigación en la búsqueda de nuevos productos, de nuevos procesos de elaboración y la presentación final del producto son nuestras prioridades.

En Benetan, cocinamos nuestros productos siguiendo un minucioso proceso, que va desde la selección de las materias primas de más alta calidad, al cuidado con que se elaboran.

Sabemos desde hace años que la ultracongelación es uno de los sistemas de conservación que mantiene más intactas las bondades de los ingredientes y de los productos.

Trabajamos para Distribuidores, Caterings, Colectividades, Restaurantes, Grandes Superficies, Tiendas de comestibles, Supermercados....

Laboratorio de sabores

Nuestra filosofía se basa en poder ofrecer a nuestros clientes unos productos con los mejores ingredientes y la mejor cocina posible.

Nuestro Laboratorio de Sabores (I+D+i) está integrado por cocineros, gente con tradición culinaria y con una amplia experiencia laboral en cocinas de restaurantes y escuelas de cocina.

Trabajamos en un continuo proceso de mejora de nuestros productos, así como en la constante búsqueda de novedades que suplan las demandas del consumidor actual.

Benetan a tu medida

Ofrecemos **soluciones ad hoc** a nuestros clientes, empezando por el desarrollo de un producto a medida, pasando por el packaging y terminando con el marketing.

Solicítanos los productos que necesites y todo el Know-How de Benetan se pondrá manos a la obra para poder satisfacer tus necesidades.

Especialistas en la elaboración de platos precocinados

La calidad y la innovación son dos bases primordiales en nuestra forma de trabajar, buscando siempre una continua mejora y excelencia como resultado final.

Somos especialistas en Croquetas, San Jacobos, Mejillones Rellenos, Pimientos Rellenos, Gambas Gabardinas, Postres...

Nuestra gama de productos

4 Croquetas con leche fresca.

Llevamos nuestra gama de productos a un nivel superior.

5 Croquetas y Bolas

Distintos sabores: Jamón, Pollo, Bacalao, Queso, Carne de Cocido, Chipirón, Espinacas...

6 San Jacobos y Minis

Postres de siempre con el equilibrio justo entre sabor y tradición...

7 Bocaditos

Amplia gama de sabores, Boletus, Queso Azul, Chipirón, Espinacas e Ibérico...

8 Tapas

Exquisitos pimientos rellenos, mejillones, bolas de carne, gambas gabardina...

Croquetas con leche fresca

Nuestra gama más exquisita

Nuestro Laboratorio de sabores ha trabajado intensamente en el desarrollo de una gama superior de productos. Todos ellos con las mejores materias primas posibles con resultado final de unos productos únicos con un sabor inigualable. Llevamos nuestra gama de productos a un nivel superior.

B350375

Croqueta de Jamón Ibérico con Leche Fresca de Caserío

Se elaboran con ingredientes naturales y un mayor porcentaje de materia prima. En Benetan cocinamos una croqueta de jamón ibérico con una suave bechamel usando jamón ibérico de primera calidad dando como resultado final una croqueta de sabor suave y consistente. Usamos leche fresca de caserío de Igeldo.

4' 180°/ 4

B350370

Croquetón de Jamón Ibérico con Leche Fresca de Caserío

Nuestro equipo de cocineros de Benetan ha trasladado todo el sabor del jamón ibérico de las croquetas a un croquetón de 80 gramos, ideal para aperitivos en casa o en el bar.

Se sirven en: Bolsa de 1 kg | Cajas de 5 kg

4' 180°/ 4

B350731

Croqueta de Cocido con Leche Fresca de Caserío

Deliciosa, con un con un 20% de materia prima, todo desmenuzado y mezclado con una suave bechamel igual que las hacía tu madre.

¡Un sabor de los de antes!

Se sirven en: Bolsa de 1 kg | Cajas de 5 kg

4' 180°/ 4

B350520

Croquetón de Cocido con Leche Fresca de Caserío

Delicioso croquetón de carne de cocido, con una suave bechamel con **leche fresca de caserío** y un marcado sabor a carne de cocido, iguales que las que hacia tu madre.

Se sirven en: Bolsa de 1 kg | Cajas de 5 kg

4' 180°/ 4

Todas nuestras croquetas están en formatos para libre servicio y hostelería. Ofrecemos soluciones ad hoc a cada cliente.

Croquetas y Bolas

Croquetas únicas y tradicionales

Nuestras croquetas están elaboradas siguiendo las recetas de nuestros antepasados, como siempre se han hecho en la cocina popular, y con distintos sabores: jamón, pollo, bacalao, queso, carne de cocido, chipirón, espinacas... todas ellas recubiertas con un suave empanado perfecto para cada sabor. Todo un clásico de nuestra cocina.

B350440

Tutti de Jamón y Queso

Sabrosa croqueta realizada con jamón cocido Urkabe y una mezcla de quesos. Ideal para el aperitivo, como ración o para comer en casa.

4' 190°/ 3-5'

	500g	2ud.	
	6 kg	6 kg	6 kg
	12	75	150
	99	99	117

B350100

Croquetas Artesanas Pollo

Nuestra croqueta artesana de carne de pollo de la mejor calidad, con una suave bechamel y una crujencia única. Ideal para tapas o para una rica cena en casa.

4' 180°/ 4

	500g	2ud.	
	6 kg	6 kg	6 kg
	12	75	150
	99	99	117

B350300

Croquetas Artesanas Serrano

Croqueta cocinada con una selección de los mejores jamones serranos. Suave y sabrosa ideal para tapas o como ración en el bar.

4' 180°/ 4

	500g	2ud.	
	6 kg	6 kg	6 kg
	12	75	150
	99	99	117

B350200

Croquetas Artesanas Bacalao

Deliciosas croquetas rellenas de bacalao, acabadas con un fino empanado, dotando al producto de una crujencia única.

4' 180°/ 4

	500g	2ud.	
	6 kg	6 kg	6 kg
	12	75	150
	99	99	117

B355410

Mini Croqueta Serrano

Nuestra clásica croqueta de jamón en formato mini de 18 gramos la unidad. Producto ideal para catering o como tapa. también son perfectas para praprar una rica cena en casa en apenas 4 minutos.

4' 180°/ 4

	500g	
	6 kg	6 kg
	12	400
	99	117

San Jacobos y Minis

SIN ACEITE DE PALMA

San Jacobos, nuestro plato estrella

Nuestros San Jacobos están realizados con un excelente jamón cocido con una loncha de suave queso en medio, todo ello suavemente empanado, dotando al producto final de un resultado suave y apetitoso, ideal para un rico aperitivo o para cenar con los niños en casa.

B352200

San Jacobo

Delicioso San Jacobo Benetan, un clásico de la cocina tradiconal formado por dos lonchas de jugoso jamón con queso en medio, todo ello cubierto por un fino y crujiente empanado. Ideal para preparar una rica y rápida cena en casa.

	1x4	
kg	5,7 kg	6,48 kg
	64	72
	117	99

4' 190°/ 3-5'

B352620

Mini San Jacobo

Nuestro clásico San Jacobo de toda la vida en formato Mini, ideal para tapas o como apertivo en casa.

	500g	
kg	2,5 kg	3 kg
	192	192

180°/ 3' 190°/ 2-4'

Bocaditos

Los mejores sabores de un solo bocado

Un producto ideal para catering o para celebrar cualquier evento en casa con los amigos. Usamos las mejores materias primas del mercado para obtener como resultado final un producto sabroso y fácil de comer. Presentamos una amplia gama de sabores, Boletus, Queso Azul, Chipirón, Espinacas e Ibérico, ideales para comer en cualquier momento del día.

B356040

Bocadito Jamón Ibérico

El bocadito clásico de la cocina española, suave bechamel con autentico jamón ibérico. Un producto perfecto para caterings o como tapa en el bar.

	500g	
1 kg	2,5 kg	3 kg
	192	192

180°/ 3' 190°/ 2-4'

B356060

Bocadito Queso Azul

Delicioso Bocadito de queso azul con 20 gramos de peso. Se trata de un producto ideal para caterings o como tapa en un bar. Un producto con el sello y la calidad de Benetan.

	500g	
1 kg	2,5 kg	3 kg
	192	192

180°/ 3' 190°/ 2-4'

B356000

Bocadito Boletus (Hongos)

Un clásico en nuestra cocina, una suave mezcla de bechamel con hongos, un producto con un sabor muy marcado e ideal para caterings o como tapas.

	500g	
1 kg	2,5 kg	3 kg
	192	192

180°/ 3' 190°/ 2-4'

B356271

Bocadito de Chipirón en su tinta

Todo el sabor de los chipirones en su tinta en un formato de 20 gramos, ideal para caterings y restaurantes. Una bolita de claro color negro con un sabor suave y a mar.

	500g	
1 kg	2,5 kg	3 kg
	192	192

180°/ 3' 190°/ 2-4'

B356271

Bocadito Pulpo a Feira

Todos el sabor de Galícia y de su popular Pulpo a Feira trasladado a un sabroso bocadito de 20 gramos. Usamos pulpo gallego así como la receta tradicional del pulpo a feira, con su patata y pimenton de la vera.

	500g	
1 kg	2,5 kg	3 kg
	192	192

180°/ 3' 190°/ 2-4'

B356290

Bocadito Mejillones

Nuestro nuevo Bocadito de mejillones está elaborado con mejillones gallegos y una receta sabrosa y tradicional.

	500g	
1 kg	2,5 kg	3 kg
	192	192

180°/ 3' 190°/ 2-4'

B356280

Bocadito Kale

Nuevo bocadito de 20 g de Kale. La kale o col rizada es uno de los alimentos más saludables del planeta.

	500g	
1 kg	2,5 kg	3 kg
	192	192

180°/ 3' 190°/ 2-4'

Ofrecemos soluciones ad hoc a cada cliente.

Tapas

Tapas del más exquisito sabor

El surtido de Benetan en esta categoría incluye exquisitos pimientos rellenos, mejillones, bolas de carne, gambas gabardina y vieiras gratinadas.

B351250

Pimientos de Piquillo Bacalao

Deliciosos, listos para comer con solo calentarlos en el microondas o para preparar en una cazuela con una salsa de piquillo.

❶ 3'

❷ 4' 180°/ 4' 700W/ 1'

	500g	600g	2ud.
	5 kg	4,8 kg	5 kg	5 kg
	10	16	70	70
	117	117	117	117

CODXXXX

Pimientos de Piquillo Carne

Deliciosos Pimientos del Piquillo rellenos de carne, listos para comer con solo calentarlos en el microondas o para preparar en una cazuela con una salsa de piquillo.

❶ 3'

❷ 4' 180°/ 4' 700W/ 1'

	500g	2ud.
	5 kg	5 kg	5 kg
	10	70	70
	117	117	117

CODXXXX

Pimientos de Piquillo Marisco

Exquisitos pimientos de piquillo rellenos de una suave bechamel con marisco, una tapa o plato ideal para cualquier celebración. Ideal para completar con una salsa de piquillos.

❶ 3'

❷ 4' 180°/ 4' 700W/ 1'

	500g	2ud.
	5 kg	5 kg	5 kg
	10	70	70
	117	117	117

B351810

Mejillón Relleno

Usamos siempre mejillones gallegos para la elaboración de nuestros famosos mejillones rellenos o también denominados en algunas zonas de la península, mejillón tigres, una receta típica de las tapas españolas.

4' 180°/ 4'

	500g	1ud.
	5 kg	5 kg	5 kg
	10	70	70
	117	70	117

B300010

Vieira Gratinada

Deliciosa Vieira rellena con auténtica carne de vieira, y con una mezcla de mejillón, langostinos y setas, dotando al producto de un sabor inconfundible y tradicional. Producto perfecto para una comida familiar o como pintxo o ración en cualquier bar o restaurante.

25' 5'

Producto listo en 25 minutos en el horno o en 5 minutos en el microondas.

Se sirven en:
- 1,98 kg en 3 Bolsas
- 3 bolsas por caja
- 6 uds cada bolsa
- 18 vieiras por caja

B350610

Bola de Carne

Dentro de la amplia gama de tapas que tenemos en cartera, se encuentra esta bola de arne picada con pimiento, todo ello empanado. Producto ideal como tapa en el bar o restaurante.

4' 190°/ 4'

	500g
	6 kg	6 kg
	12	150
	99	117

B354111

Gamba a la Gabardina

Típica de los bares de cocina española que consiste en gambas revueltas en una masa de harina de trigo y maicena que posteriormente se fríen para que sean ingeridas en un plato a modo de ración.

4' 190°/ 3-5'

	300g
	3,6 kg	2 kg
	12	100
	99	198

Modo de preparación

Nuestros productos precocinados se preparan fácilmente y **en menos de 5 minutos.** Una cocina deliciosa y rápida que se ajusta al estilo de vida del consumidor de hoy.

Productos a cocinar en sartén y/o freidora

Croquetas, Bolas, San Jacobos, Tapas y Leche Frita

4' 180°/ 4'

Minis y Bocaditos

180°/ 3' 190°/ 2-4'

Pimientos del Piquillo rellenos

1 3'

2 4' 180°/ 4'

Recomendaciones:

- No hay que descongelar los productos antes de freírlos.
- En la sartén pondremos una generosa cantidad de aceite.
- Es importante que los productos se sumerjan en aceite ya caliente. De esta forma se fríen de manera uniforme.
- No poner muchas piezas a la vez, porque de hacerlo baja la temperatura del aceite.
- Hay que mantener un fuego medio-alto durante la fritura.
- Sacar los productos de la sartén al término del tiempo indicado y cuando los productos tengan un aspecto dorado.
- **Pimientos del piquillo.** Descongelar los pimientos en el refrigerador o en microondas durante 3 minutos con tapa. Una vez descongelados, pasarlos por harina y huevo y freírlos en aceite hasta que estén dorados.

Productos a cocinar en horno y/o microondas

Vieiras

25' 5'

Pimientos del Piquillo

1 3' 2 700W/ 1'

Recomendaciones:

- **Pimientos del piquillo.** Al descongelar y al calentar los pimientos en el microondas, cubrir con una tapa

Benetan en el Mundo

Llevamos calidad y tradición
a diferentes sectores y mercados internacionales

América

Estados Unidos
Cuba
México
Républica Dominicana

Europa

España
Reino Unido
Serbia
Francia
Alemania
Finlandia
Italia
Suecia
Chequia
Portugal
Dinamarca

benetan

Pol. Masti Loidi, 9-11
20100 Errenteria Guipúzcoa
+34 943 491 895
www.benetan.es

IFS Food

FDA

PESCA SOSTENIBLE CERTIFICADA MSC www.msc.org