Alimentos Polar

ALIMENTOS POLAR ESPAÑA, S.L.
Catálogo de productos 2025

Todas las imágenes utilizadas en esta edición son propiedad exclusiva de Alimentos Polar España S.L. Prohibida su reproducción.

ventas.apes@empresaspolar.com

hello@allofpan.com I hello@polarpilsen.eu I Teléfono: +34 91 499 44 38
www.allofpan.com I www.polarpilsen.eu I es.maltinpolar.allofpan.com

P.A.N.

P.A.N. es una marca global con un gran legado de tradición e innovación. Pionera en el mundo en la producción de Harina Precocida de Maíz durante más de 63 años, ha expandido su presencia a más de 100 países, adaptándose a un mercado global en constante evolución. Sus productos, sabrosos, nutritivos y prácticos son ideales para consumir en el hogar, en restaurantes y cualquier ocasión.

UNA GRAN FAMILIA DE PRODUCTOS

VERSATILIDAD

La versatilidad de los productos de P.A.N. es un rasgo distintivo de la marca que la ha posicionado como un referente culinario a nivel internacional. Además de la Harina Precocida de Maíz, natural, sin gluten y sin OMG, su amplio portafolio de productos ofrece innumerables posibilidades y momentos para disfrutar de su exquisito sabor y calidad. Su línea de productos listos para consumir, son una opción rápida, deliciosa y práctica que se adapta a distintos perfiles de consumidores y a los nuevos tipos de consumo.

SABORES PARA EL MUNDO

P.A.N. une diferentes cocinas, culturas y sobre todo personas, a través de una experiencia gastronómica única, creando una comunidad global de amantes de la gastronomía que aprecia la calidad, autenticidad y versatilidad que aporta a cada comida.

IFS Food

En Alimentos Polar la calidad es una prioridad.

Gracias a rigurosos procesos de fabricación y al compromiso de cada uno de nuestros trabajadores, hemos logrado obtener el certificado **IFS Food**, que avala la calidad, seguridad alimentaria y fiabilidad de nuestros productos.

LA MARCA DE HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ #1 DEL MUNDO

DELICIOSA
Y **SABROSA**

INFINITAS
RECETAS

NATURAL

FUENTE DE FIBRA

SIN GLUTEN

¿Sabías qué?

La harina de maíz puede transformar todos tus platos, desde empanar croquetas hasta darle un giro exótico a tus fritos favoritos. Un filete empanado, unos calamares crujientes, nada se resiste a su sabor único. Además, se puede usar en bizcochos y galletas con un toque dulce que sorprenderá a cualquier paladar.

HARINA P.A.N.

Harina Precocida de Maíz Blanco.

SIN GLUTEN

NO GMO

Características

CONSERVACIÓN	PRESENTACIÓN	PESO
LUGAR FRESCO	BOLSA	1.000 g 2.000 g

Alérgenos

PUEDE CONTENER TRAZAS DE SOJA

Ideal para hacer arepas, empanadas, tortitas, croquetas, rebozados y mucho más.

RECETA

BROWNIE P.A.N.

INGREDIENTES

- **½ taza de Harina de Maíz Blanco Precocida P.A.N.**
- 2/3 taza de agua.
- Una pizca de sal.
- 4 huevos medianos.
- ½ tazas de azúcar.
- 1 taza de mantequilla a temperatura ambiente.
- 1 taza de chocolate negro derretido.
- ¼ taza de cacao en polvo
- 1 cucharadita de levadura en polvo.
- 1 taza de nueces (opcional).
- Cacao en polvo para enharinar el molde.

PREPARACIÓN

1. Precalentar el horno a 170°C. Engrasar y enharinar un molde de 20 cm. o un molde rectangular.

2. En un recipiente, verter el agua y agregar la sal. Incorporar la Harina de Maíz Blanco Precocida P.A.N. poco a poco hasta integrar. Reservar la masa.

3. En un envase aparte, batir el azúcar con los huevos y el cacao hasta cremar. Reservar.

4. Con la ayuda de un batidor eléctrico, mezclar la mantequilla y la levadura en polvo. Luego, agregar la masa lentamente. Añadir la cobertura de chocolate e incorporar la mezcla del huevo, y las nueces partidas (opcional). Batir hasta que todo esté integrado. Verter la mezcla en el molde previamente engrasado.

5. Hornear por 30-40 minutos. Retirar y dejar reposar para desmoldar.

HARINA P.A.N.

Harina Precocida de Maíz Amarillo.

SIN GLUTEN

NO GMO

Características

CONSERVACIÓN	PRESENTACIÓN	PESO
LUGAR FRESCO	BOLSA	1.000 g

Alérgenos

PUEDE CONTENER TRAZAS DE SOJA

Ideal para hacer arepas, empanadas, tortitas, tamales, polenta y mucho más.

RECETA

AREPA TRADICIONAL VENEZOLANA

INGREDIENTES

- 2 tazas de **Harina de Maíz Amarillo Precocida P.A.N.**
- 2 ½ tazas de agua.
- 1 cucharadita de sal.

PREPARACIÓN

1. En un recipiente, colocar el agua, la sal y la Harina de Maíz Amarillo Precocida P.A.N. poco a poco. Mezclar por 2 minutos hasta obtener una masa suave. Dejar reposar por 5 minutos.
2. Dividir la masa en 8-10 porciones iguales, formar bolas de masa y aplanar con las palmas de las manos hasta formar unos discos de 10-12 cm.
3. En una plancha a fuego medio, asar 5 minutos por cada lado. Abrir con un cuchillo por un costado y rellenar a su gusto mientras esté caliente.
4. Sugerencia: la plancha o sartén se puede engrasar ligeramente con aceite.

HARINA P.A.N.

Mezcla de maíz dulce.

SIN GLUTEN

Características

CONSERVACIÓN	PRESENTACIÓN	PESO
LUGAR FRESCO	BOLSA	500 g

Alérgenos

PUEDE CONTENER TRAZAS DE SOJA

Ideal para hacer cachapas, tortitas, pan de maíz, postres y mucho más.

SABOR Y **VERSATILIDAD** EN **TODAS** LAS **RECETAS**

EL SNACK PARA TODO MOMENTO

UNA **GRAN MERIENDA**

RELLENOS DE **JAMÓN YORK**

AUTÉNTICO SABOR

HECHOS CON HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ

P·A·N®
SINCE 1960

SNACK ON

¿Sabías qué?

La palabra Snack viene de “snakke”, una antigua palabra medieval que significaba mordisco o bocado.

Hoy en día, Snack es una superestrella del vocabulario, reconocida en todo el mundo. Se refiere a esos alimentos deliciosos que nos sacan del apuro y nos hacen felices al instante. Porque, seamos sinceros, ¿a quién no le encanta disfrutar de un buen Snack solo por el placer de hacerlo?.

AREPAS CLÁSICAS

Arepa blanca precocinada.

SIN GLUTEN

NO GMO

FUENTE DE FIBRA

apto para VEGANOS

BAJO contenido DE GRASA

FOOD SERVICE
disponible

CONSERVACIÓN	-18 ºC
FREIDORA	5 min
PRESENTACIÓN	48 u.
HORNO	12 - 14 min

Características

CONSERVACIÓN	PRESENTACIÓN	PESO
-18 ºC	DOYPACK 6 u / 10 cm	660 g 110 g unidad

Preparación

SARTÉN	HORNO	AIRFRYER
5 min	12-14 min	9-12 min

Alérgenos

PUEDE CONTENER TRAZAS DE SOJA

Pueden servirse rellenas, con topping, como acompañantes, para dippear, untar y como postre.
Ideal para desayunos, meriendas, comidas y cenas.

RECETA

AREPA CAPRESSE

INGREDIENTES

- 4 **arepas clásicas congeladas de P.A.N.**
- Mozzarella.
- 2 tomates.
- Albahaca.
- Aceite de Oliva.

PREPARACIÓN

1. Prepara tus arepas clásicas congeladas de P.A.N. de la forma que prefieras, ya sea en freidora, horno o air fryer, y asegúrate de que queden crujientes.
2. Corta la mozzarella y el tomate en cuadrados y la albahaca finamente.
3. Luego, corta la arepa por la mitad y coloca sobre ambas piezas la mozzarella, los tomates y la albahaca. Añade un chorrito de aceite de oliva extra virgen para realzar los sabores.

AREPAS RELLENAS

ESPECIAL PARA MICROONDAS

¿Sabías qué?

Desde sus primeras preparaciones en los años 50 como un almuerzo de fin de semana, la carne desmechada ha evolucionado para convertirse en un ingrediente fundamental de la gastronomía venezolana. Inicialmente servida con puré, su versatilidad le permitió integrarse en diversas preparaciones, ganando popularidad como uno de los rellenos favoritos de nuestras arepas. A este clásico se le han sumado opciones más modernas e irresistibles, como las variedades de queso y pavo, así como cheddar y bacon. Sabores que reflejan su capacidad de adaptarse a una amplia gama de ingredientes y satisfacer todos los paladares.

AREPA RELLENA DE QUESO Y PAVO

Carne de pavo jugosa y un queso suave y cremoso se combinan en este delicioso relleno.

SIN GLUTEN

ESPECIAL PARA MICROONDAS

Características

CONSERVACIÓN	PRESENTACIÓN	PESO
-18 ºC	ESTUCHE 1 u.	200 g

Preparación

MICROONDAS
2:30 min

Alérgenos

CONTIENE LÁCTEOS	CONTIENE SOJA

Perfecta para pasar menos tiempo en la cocina y más tiempo disfrutando de su sabor.

AREPA RELLENA DE CARNE DESMECHADA

Un relleno tradicional y sabroso que se puede disfrutar en pocos minutos.

ESPECIAL PARA MICROONDAS

Características

CONSERVACIÓN	PRESENTACIÓN	PESO
-18 ºC	ESTUCHE 1 u.	200 g

Preparación

MICROONDAS
2:30 min

Alérgenos

CONTIENE SOJA	CONTIENE PESCADO	CONTIENE GLUTEN

Ideal para disfrutar de manera rápida, fácil y sabrosa después de un largo día en el trabajo o la universidad.

AREPA RELLENA DE CHEDDAR Y BACON

La cremosidad del cheddar y el sabor ahumado del bacon se fusionan en un relleno irresistible.

SIN GLUTEN

ESPECIAL PARA MICROONDAS

Características

CONSERVACIÓN	PRESENTACIÓN	PESO
-18 °C	ESTUCHE 1 u.	200 g

Preparación

MICROONDAS
2:30 min

Alérgenos

CONTIENE SOJA	CONTIENE LÁCTEOS	CONTIENE MOSTAZA

Ideal para disfrutarla con una Polar Pilsen bien fría y hacerlo todo más refrescante y sabroso.

TU **ANTOJO** MÁS **RÁPIDO**

Disfruta de tu **relleno favorito** en **pocos minutos**.

JOJOTICOS

Palitos precocinados de maíz dulce rellenos de queso fresco.

FOOD SERVICE
disponible

CONSERVACIÓN	-18 ºC
PRESENTACIÓN	112 u.
FREIDORA	4 min

*Producto crudo

Características

CONSERVACIÓN	PRESENTACIÓN	PESO
-18 ºC	ESTUCHE 12 u.	480 g

Preparación

SARTÉN	HORNO	AIRFRYER
4 min	12 min	8 min

Alérgenos

CONTIENE LÁCTEOS	PUEDE CONTENER TRAZAS DE SOJA

Ideales para cualquier momento del día con nuestra nata criolla.

CACHAPAS

Tortitas de maíz dulce.

FOOD SERVICE
disponible

CONSERVACIÓN	0-4 °C
PRESENTACIÓN	MINI 20 u. / MEDIANA 5 u. / MAXI 4 u.
SARTÉN	5 min

Características

CONSERVACIÓN	PRESENTACIÓN	PESO
-18 °C	ESTUCHE 5u. MEDIANAS	750 g

Preparación

SARTÉN	HORNO	AIRFRYER
5 min	7-8 min	7 min

Alérgenos

CONTIENE LÁCTEOS	PUEDE CONTENER TRAZAS DE SOJA

Ideales para comidas rápidas y ligeras, pueden ser acompañadas de queso de mano, queso guayanés, y queso telita.
También se pueden rellenar con carnes guisadas.

AREPAS QUESO

Arepas de queso precocinadas.

FOOD SERVICE
disponible

CONSERVACIÓN	-18 ºC
PRESENTACIÓN	CAJA 90 u.
FREIDORA	4 min

Características

CONSERVACIÓN	PRESENTACIÓN	PESO
-18 ºC	ESTUCHE 12 u.	540 g 45 g u.

Preparación

SARTÉN	HORNO	AIRFRYER
4 min	12 min	9 min

Alérgenos

CONTIENE LÁCTEOS	PUEDE CONTENER TRAZAS DE SOJA

Pueden servirse como tapas o rellenas con queso, carne, pollo, atún, etc.
Ideal para desayunos, meriendas y aperitivos.

MANDOCAS

Palitos precocinados de plátano macho maduro rellenos de queso fresco.

FOOD SERVICE
disponible

CONSERVACIÓN	-18 ºC
PRESENTACIÓN	112 u.
FREIDORA	4 min

*Producto crudo

Características

CONSERVACIÓN	PRESENTACIÓN	PESO
-18 ºC	ESTUCHE 12 u.	480 g

Preparación

SARTÉN	HORNO	AIRFRYER
4 min	10 min	5 min

Alérgenos

CONTIENE LÁCTEOS	PUEDE CONTENER TRAZAS DE SOJA

Ideales para desayunar y merendar.
Recomendamos acompañarlas con nuestra nata criolla.

EMPANADAS QUESO

Medias lunas precocinadas de harina de maíz rellenas de queso.

FOOD SERVICE
disponible

CONSERVACIÓN	-18 ºC
PRESENTACIÓN	CAJA DE 48 u.
FREIDORA	4 min

Características

CONSERVACIÓN	PRESENTACIÓN	PESO
-18 ºC	ESTUCHE 12 u.	600 g

Preparación

SARTÉN	HORNO	AIRFRYER
4 min	12 min	8 min

Alérgenos

CONTIENE LÁCTEOS	PUEDE CONTENER TRAZAS DE SOJA

Ideales para cualquier hora del día en especial desayunos y meriendas, acompañadas de nuestra salsa Guasacaca.

EMPANADAS CARNE

Medias lunas precocinadas de harina de maíz rellenas de carne.

FOOD SERVICE
disponible

CONSERVACIÓN	-18 ºC
PRESENTACIÓN	CAJA DE 48 u.
FREIDORA	4 min

Características

CONSERVACIÓN	PRESENTACIÓN	PESO
-18 ºC	ESTUCHE 12 u.	600 g

Preparación

SARTÉN	HORNO	AIRFRYER
4 min	12 min	8 min

Alérgenos

CONTIENE GLUTEN	PUEDE CONTENER TRAZAS DE SOJA	CONTIENE PESCADO

Perfectas para cualquier momento del día, nuestras empanadas son aún más irresistibles cuando se combinan con tu salsa favorita.

TEQUEÑOS, EL PICOTEO IRRESISTIBLE

ESPECIAL PARA **FREÍR**

PRODUCIDO CON **LECHE DE VACA PASTEURIZADA**

LISTO EN **POCOS MINUTOS**

AUTÉNTICO SABOR

IDEAL PARA MERIENDAS

¿Sabías qué?

Al igual que muchos famosos platos en el mundo, se sostiene que los primeros tequeños surgieron de forma casual. Se crearon utilizando masa sobrante de pan, que se enrollaba alrededor de trozos de queso antes de freírse. Así nació este delicioso aperitivo en Venezuela, que hoy es el favorito del mundo.

Gust· by P.A.N. es una línea de productos sabrosos, prácticos y versátiles que se pueden disfrutar en cualquier ocasión, con ingredientes únicos que van más allá del maíz.

TEQUEÑOS QUESO

Palitos de queso fresco envueltos en masa crujiente de harina de trigo.

ESPECIAL PARA FREIR

FOOD SERVICE
disponible

CONSERVACIÓN	-18 ºC
PRESENTACIÓN	CAJA DE 240 u.
FREIDORA	4 min

*Producto crudo

Características

CONSERVACIÓN	PRESENTACIÓN	PESO
-18 ºC	ESTUCHE 6 u. ESTUCHE 12 u. ESTUCHE 60 u.	240 g 480 g 2.400 g

Preparación

SARTÉN
4 min

Alérgenos

CONTIENE LÁCTEOS	CONTIENE HUEVOS	CONTIENE GLUTEN	CONTIENE MOSTAZA

Ideales como entrante o tapa para cualquier momento del día.

TEQUEÑOS QUESO

Palitos de queso fresco envueltos en masa crujiente de harina de trigo precocinados.

ESPECIAL PARA HORNO

FOOD SERVICE
disponible

CONSERVACIÓN	-18 ºC
PRESENTACIÓN	180 u.

Características

CONSERVACIÓN	PRESENTACIÓN	PESO
-18 ºC	ESTUCHE 12 u.	480 g

Preparación

HORNO	AIRFRYER
6-7 min	6-7 min

Alérgenos

CONTIENE LÁCTEOS	CONTIENE HUEVOS	CONTIENE GLUTEN	CONTIENE MOSTAZA

Ideales como tapas, desayuno o merienda, especial para horno y freidora de aire.

TEQUEÑOS PIZZA

Palitos de queso fresco saborizado con salsa napolitana en masa crujiente.

FOOD SERVICE
disponible

CONSERVACIÓN	-18 ºC
PRESENTACIÓN	CAJA DE 240 u.
FREIDORA	4 min

*Producto crudo

Características

CONSERVACIÓN	PRESENTACIÓN	PESO
-18 ºC	ESTUCHE 12 u.	480 g

Preparación

SARTÉN
4 min

Alérgenos

CONTIENE LÁCTEOS	CONTIENE HUEVOS	CONTIENE GLUTEN	CONTIENE MOSTAZA

Ideales como entrante o tapa para cualquier momento del día.

TEQUEÑOS DE CHOCOLATE

Palitos de chocolate con leche y avellanas envueltos en masa crujiente

FOOD SERVICE
disponible

CONSERVACIÓN	-18 ºC
PRESENTACIÓN	CAJA DE 240 u.
FREIDORA	4 min

*Producto crudo

Características

CONSERVACIÓN	PRESENTACIÓN	PESO
-18 ºC	ESTUCHE 12 u.	480 g

Preparación

SARTÉN
4 min

Alérgenos

CONTIENE LÁCTEOS	CONTIENE HUEVO	CONTIENE GLUTEN	PUEDE CONTENER TRAZAS DE SOJA	CONTIENE FRUTOS DE CÁSCARA	CONTIENE MOSTAZA

Ideales como postre, entrante o tapa para cualquier momento del día.

TEQUEÑOS QUESO Y GUAYABA

Palitos de queso fresco y dulce de guayaba envueltos en masa crujiente.

FOOD SERVICE
disponible

CONSERVACIÓN	-18 ºC
PRESENTACIÓN	CAJA DE 240 u.
FREIDORA	4 min

*Producto crudo

Características

CONSERVACIÓN	PRESENTACIÓN	PESO
-18 ºC	ESTUCHE 12 u.	480 g

Preparación

SARTÉN
4 min

Alérgenos

CONTIENE LÁCTEOS	CONTIENE HUEVO	CONTIENE GLUTEN	CONTIENE MOSTAZA

Ideales como postre, entrante o tapa para cualquier momento del día.

¡SALSEO DEL **BUENO!**

Disfruta al máximo de los tequeños con estas irresistibles salsas: salsa de queso sabor a bacon, salsa dulce de pimientos, salsa tartara, salsa barbecue con guayaba o la que más te apetezca.

CACHITO DE JAMÓN

Pan brioche precocinado relleno de jamón cocido y bacon.

FOOD SERVICE
disponible

CONSERVACIÓN	-18 ºC
PRESENTACIÓN	CAJA DE 10 u
SABORES	PAVO Y QUESO JAMÓN COCIDO Y BACON QUESO
HORNO	12 min

Características

CONSERVACIÓN	PRESENTACIÓN	PESO
-18 ºC	ESTUCHE 2 u.	340 g

Preparación

HORNO	MICROONDAS
12 min	2 min

Alérgenos

CONTIENE LÁCTEOS	CONTIENE HUEVO	CONTIENE GLUTEN	PUEDE CONTENER TRAZAS DE SOJA	CONTIENE MOSTAZA

Ideales para desayunos y meriendas acompañados con café, chocolate caliente o zumo de naranja.

GOLFEADOS

Caracola dulce precocinada con queso

FOOD SERVICE
disponible

CONSERVACIÓN	-18 ºC
PESO	800 g
PRESENTACIÓN	BANDEJA DE 6 u.
HORNO	12 min

Alérgenos

CONTIENE LÁCTEOS	CONTIENE HUEVO	CONTIENE GLUTEN

Ideales para desayunos, meriendas y postres.
Recomendamos acompañarlos con queso de mano.

HUMMUS, EL SABOR DEL ORIENTE

FUENTE DE **FIBRA**

LISTO PARA **SERVIR**

APTO PARA **VEGANOS**

SANO
Y DELICIOSO

¿Sabías qué?

El hummus, tal como lo conocemos hoy, se originó en Egipto en el siglo XIII, según antiguas escrituras.

Sin embargo, la receta de esa época difería un poco a la actual, ya que no incluía pasta de sésamo y empleaba otros frutos secos en su lugar. Este alimento versátil, se adapta a diversas dietas y es una buena fuente de proteína.

HUMMUS CLÁSICO

Salsa mediterránea
a base de garbanzo.

Características

CONSERVACIÓN	PRESENTACIÓN	PESO
0-4 ºC	CAJA CON 2 TARRINAS	2 x 500 g

Alérgenos

CONTIENE SÉSAMO

apto para VEGANOS

BAJO contenido DE AZÚCAR

Cremas untables ideales para acompañar con chips, crudités y arepas.

HUMMUS TRIPACK

Salsas mediterráneas saborizadas
a base de garbanzo.

FUENTE DE FIBRA

apto para VEGANOS

BAJO contenido DE AZÚCAR

Características

CONSERVACIÓN	PRESENTACIÓN	PESO
0-4 ºC	CAJA DE 3 TARRINAS	3 x 250 g

Alérgenos

CONTIENE SÉSAMO

Sabores

TOMATE SECO | ESTILO PESTO | HABANERO PICANTE

WE LOVE HUMMUS

El hummus ofrece versatilidad y salud en cualquier dieta. Con sus múltiples sabores y usos, se ha vuelto muy popular entre los veganos y un indispensable en cualquier alimentación balanceada.

SALSA GUASA

GUASACACA

Salsa verde elaborada a partir de una mezcla de vegetales y hierbas.

FOOD SERVICE
disponible

CONSERVACIÓN	-18 ºC
PRESENTACIÓN	BOLSA DE 1.000 g

Características

CONSERVACIÓN	PRESENTACIÓN	PESO
0 - 4 ºC	TARRINA	500 g

Alérgenos

CONTIENE GLUTEN	CONTIENE SULFITOS

Es una salsa muy popular en Venezuela, similar a un mojo verde, sirve para acompañar carnes, pollos, empanadas, arepas y tequeños.

¡HORA DE DIPEAR Y DISFRUTAR!

PREPARADOS, LISTOS, ¡YA!

FUENTE DE **FIBRA**

SANO Y **DELICIOSO**

¿Sabías qué?

En Venezuela, la carne mechada es protagonista en algunas de las arepas más populares e irresistibles. La Catira lleva pollo desmechado acompañada de queso amarillo rallado, una combinación jugosa y sabrosa que siempre triunfa. Por otro lado, nuestra Pelúa se rellena con carne mechada de vacuno y el mismo queso, creando una mezcla de sabores intensamente tentadores. Ambas, son el ejemplo perfecto del sabor y versatilidad de toda nuestra línea de productos.

POLLO DESMECHADO

Carne de pollo cocinada, lista para calentar y servir.

Separada manualmente en hilachas y sazonada con una mezcla de especies y verduras.

FOOD SERVICE
disponible

CONSERVACIÓN
-18 ºC

PRESENTACIÓN
BOLSA DE 1.000 g

Características

CONSERVACIÓN	PRESENTACIÓN	PESO
-18 ºC	BOLSA	400 g

Preparación

SARTÉN	MICROONDAS
4 min	4 min

Alérgenos

CONTIENE GLUTEN	CONTIENE PESCADO

Ideal para ensaladas, rellenar tacos, arepas, wraps y burritos.

CARNE DESMECHADA

Carne de vacuno cocinada, lista para calentar y servir.

Separada manualmente en hilachas y sazonada con una mezcla de especies y verduras.

FOOD SERVICE
disponible

CONSERVACIÓN	-18 ºC
PRESENTACIÓN	BOLSA DE 1.000 g

Características

CONSERVACIÓN	PRESENTACIÓN	PESO
-18 ºC	BOLSA	400 g

Preparación

SARTÉN	MICROONDAS
4 min	4 min

Alérgenos

CONTIENE GLUTEN	CONTIENE PESCADO

Su textura suave y jugosa, que se deshace en la boca, es perfecta para combinar en distintas recetas del mundo, acompañándola con especias como el comino, orégano, chile y ajo, entre otros.

FRIJOLES NEGROS GUISADOS

Frijoles negros guisados, listos para calentar y servir.

SIN GLUTEN

COCINA MEXICANA, VENEZOLANA, ESPAÑOLA Y DEL MUNDO ENTERO:
El delicioso sabor casero de nuestros frijoles se adapta a cualquier cocina y receta.

Características

CONSERVACIÓN	PRESENTACIÓN	PESO
LUGAR FRESCO	LATA	400 g

Preparación

SARTÉN	MICROONDAS
4-6 min	2-3 min

Frijoles negros, porotos negros, habichuelas negras, caraotas negras, zaragozas negras o Phaseolus Vulgaris, si nos ponemos científicos, es una legumbre recomendable para cualquier dieta debido a su alto contenido en proteínas y minerales.

RECETA

HAMBURGUESA DE FRIJOLES NEGROS GUST· by P.A.N.

INGREDIENTES

- 2 latas de **Frijoles Negros Gust· by P.A.N.** (Escurridos).
- 1/2 cebolla mediana, picada en trozos.
- 1 diente de ajo.
- 1/4 taza de hojas de cilantro.
- 1 huevo.
- 1/2 cucharadita de comino en polvo.
- 1 taza de pan rallado.
- Sal y pimienta negra al gusto.
- 10 mini panes de hamburguesa.
- 1 tomate mediano en rodajas.
- 4 hojas de lechuga romana, o similar.
- 1 aguacate maduro.

PREPARACIÓN

1. En un procesador de alimentos, coloca 1 lata de **Frijoles Negros Gust· by P.A.N.**, junto con cebolla, ajo, cilantro, huevo, sal y pimienta. Procesa hasta obtener una textura suave y homogénea, similar a un puré.
2. Coloca la mezcla a un recipiente grande y agrega la lata restante de **Frijoles Negros Gust· by P.A.N.** También, incorpora el pan rallado. Mezcla todos los ingredientes hasta que estén perfectamente combinados.
3. Calienta una sartén a fuego medio-bajo y rocíala con aceite en aerosol para evitar que las hamburguesas se peguen.
4. Con las manos ligeramente humedecidas en agua o aceite, forma una bola con la mezcla de frijoles y luego aplánala para darle forma de hamburguesa. Cocina cada hamburguesa durante aproximadamente 3 minutos por cada lado.
5. Sírvelas con lechuga, tomate y aguacate al gusto.

SALSAS

SIN GLUTEN
GLUTEN FREE
BY PAN
GUSTO
SALSA DULCE DE PIMIENTO
SALSA BARBECUE CON GUAYABA
SALSA QUESO SABOR A BACON
SALSA TÁRTARA
Cantidad neta
Net quantity
280 ml

¿Sabías qué?

El origen de las salsas se remonta a la antigüedad, con civilizaciones como los egipcios y romanos que utilizaban esta mezcla de ingredientes para realzar el sabor de sus platos. La palabra “salsa” proviene del latín “salsus”, que significa “salado”.

Hoy en día, las salsas son esenciales en diversas cocinas del mundo, cada cultura ha adaptado y creado sus propias versiones, convirtiendo las salsas en un ingredientes clave para darle más sabor a cualquier plato.

SALSA BARBECUE CON GUAYABA

Una combinación irresistible de salsa barbacoa y guayabas frescas seleccionadas.

SIN GLUTEN

Características

CONSERVACIÓN	PRESENTACIÓN	PESO
LUGAR FRESCO Y PROTEGIDO DE LA LUZ	BANDEJA 10 u.	280 ml

apto para VEGANOS

Ideal para disfrutar con carnes a la parrilla, aves, pescados frescos, tequeños, ensaladas y mucho más.

SALSA QUESO SABOR A BACON

Delicioso cheddar fundido y bacon ahumado se combinan en una salsa irresistible.

SIN GLUTEN

Características

CONSERVACIÓN	PRESENTACIÓN	PESO
LUGAR FRESCO Y PROTEGIDO DE LA LUZ	BANDEJA 10 u.	280 ml

Alérgenos

CONTIENE LÁCTEOS	CONTIENE SOJA

Ideal para disfrutar con carnes a la parrilla, patatas asadas, nachos, tequeños de queso y mucho más.

SALSA DULCE DE PIMIENTOS

seleccionados que realzan los sabores intensos y dulces del pimiento.

SIN GLUTEN

Características

CONSERVACIÓN	PRESENTACIÓN	PESO
LUGAR FRESCO Y PROTEGIDO DE LA LUZ	BANDEJA 10 u.	280 ml

apto para VEGANOS

Ideal para intensificar el sabor de carnes, aves, pescados, ensaladas, tequeños de queso y mucho más.

SALSA TÁRTARA

Una salsa de sabor suave y cremoso, el perfecto equilibrio entre lo ácido y lo fresco.

SIN GLUTEN

Características

CONSERVACIÓN	PRESENTACIÓN	PESO
LUGAR FRESCO Y PROTEGIDO DE LA LUZ	BANDEJA 10 u.	280 ml

Alérgenos

CONTIENE HUEVO	CONTIENE MOSTAZA

Perfecta para disfrutar pescados y mariscos, hamburguesas, patatas fritas, tequeños de queso, empanadas y mucho más.

QUESOS ÚNICOS

INFINITAS
RECETAS

NATURAL

¿Sabías qué?

El queso llegó a Sudamérica con los españoles, quienes introdujeron la ganadería y la producción de lácteos en la región. A partir de entonces, cada país latinoamericano adoptó sus propias técnicas queseras, en base a sus recursos y condiciones locales. Así nacieron variedades de quesos únicas en cada rincón del continente, como las que se disfrutan en Venezuela.

QUESO MANO

Queso fresco hilado en ruedas.

Típico de los llanos de Venezuela, su consistencia recuerda a la mozzarella italiana.

FOOD SERVICE
disponible

CONSERVACIÓN	0-4 ºC
PRESENTACIÓN	RUEDA 20 cm (aprox. 5000 g) RUEDA 12,5 cm (aprox. 2000 g)

Características

CONSERVACIÓN	PRESENTACIÓN	PESO	ELABORADO
0-4 ºC	TARRINA 4 u.	500 g	A PARTIR DE LECHE PASTEURIZADA

Alérgenos

CONTIENE LÁCTEOS

¡Hazlo más irresistible!
Pruébalo en tus cachapas
y disfrútalo al máximo.

QUESO GUAYANÉS

Queso fresco hilado.

Características

CONSERVACIÓN	PRESENTACIÓN	PESO	ELABORADO
0-4 ºC	TARRINA	500 g	A PARTIR DE LECHE PASTEURIZADA

Alérgenos

CONTIENE LÁCTEOS

Gracias a su cremosa textura es perfecto para rellenar arepas, acompañar tostadas, ensaladas o en una tabla de quesos.

QUESO TELITA

Queso fresco hilado.

Características

CONSERVACIÓN	PRESENTACIÓN	PESO	ELABORADO
0–4 ºC	TARRINA	250 g	A PARTIR DE LECHE PASTEURIZADA

Alérgenos

CONTIENE LÁCTEOS

Gracias a su cremosa textura es perfecto para rellenar arepas, acompañar tostadas, ensaladas o una tabla de queso.

NATA CRIOLLA

Crema agria con sal.

FOOD SERVICE
disponible

CONSERVACIÓN	0-4 ºC
PRESENTACIÓN	BOTE DE 2.000 g

Características

CONSERVACIÓN	PRESENTACIÓN	PESO	ELABORADO
0-4 ºC	TARRINA	250 g	A PARTIR DE LECHE PASTEURIZADA

Alérgenos

CONTIENE LÁCTEOS

Ideal para untar y acompañar tequeños, arepas, y Jojoticos.

QUESO SEMIDURO

Queso fresco.

La diferencia entre el queso duro y semiduro es el nivel de sal entre ellos. El queso semiduro contiene menos sal.

Características

CONSERVACIÓN	PRESENTACIÓN	PESO	ELABORADO
0–4 ºC	TROZO	330 g	A PARTIR DE LECHE PASTEURIZADA

Alérgenos

CONTIENE LÁCTEOS

Ideal para hacer tequeños, empanadas, gratinar y queso a la plancha.

QUESO DURO RALLADO

Queso fresco.

Características

CONSERVACIÓN	PRESENTACIÓN	PESO	ELABORADO
0-4 °C	RALLADO RALLADO	1.000 g 5.000 g	A PARTIR DE LECHE PASTEURIZADA

Alérgenos

CONTIENE LÁCTEOS

Ideal para rellenar arepas y empanadas.

QUESO DURO

Queso fresco.

FOOD SERVICE
disponible

CONSERVACIÓN
0-4 ºC

PRESENTACIÓN
BARRA aprox. 3.500 g

Características

CONSERVACIÓN	PRESENTACIÓN	PESO	ELABORADO
0-4 ºC	TROZO	350 g	A PARTIR DE LECHE PASTEURIZADA

Alérgenos

CONTIENE LÁCTEOS

Ideal para hacer tequeños, empanadas, gratinar y queso a la plancha.

RECETA

AREPA DE FRIJOLES RELLENA DE QUESO

INGREDIENTES

- 200 gramos de Harina de Maíz Blanco Precocida P.A.N.
- 1 lata de Frijoles negros guisados P.A.N.
- 200 ml de agua fría.
- 1 cucharadita de sal.
- 350 gramos de Queso Fresco tipo Semi duro P.A.N.

PREPARACIÓN

1. Licuar los frijoles hasta obtener una mezcla homogénea y lisa.
2. En un recipiente, mezclar la crema de frijoles, el agua, la sal y la Harina de Maíz Blanco Precocida P.A.N. poco a poco hasta lograr una consistencia homogénea. Dejar reposar por 2 minutos.
3. En una sartén o plancha aceitada, cocinar las arepas de caraotas por cada lado durante 7 – 8 minutos.
4. Abrir la arepa por un costado, rellenar con el queso blanco fresco rallado.

BEBIDA CON FRESCURA Y ENERGÍA

LA **FRESCURA** DEL **CARIBE**

SABOR ÚNICO

SIN ALCOHOL

¿Sabías qué?

Desde los tiempos de los antiguos sumerios y egipcios, la malta ha sido la estrella secreta detrás de la cerveza, siendo el ingrediente esencial en su creación. Desde aquellas épocas, han tomado caminos distintos y la cerveza se ha convertido en la preferida de las bebidas alcohólicas, mientras que las bebidas de malta sin alcohol han surgido como una alternativa para todos, manteniendo su sabor único y beneficios saludables.

MALTÍN POLAR

Bebida de malta sin alcohol a base de lúpulo, cebada, agua, maíz y caramelo.

DIVISIBLE
6 Pack
Cantidad neta 6 botellas de 250 ml.
maltín
POLAR
Bebida de Malta
maltín
Bebida de Malta 250 ml
maltín
POLAR
maltín
maltín
maltín

8 437023 917848
Ingredienti: Acqua, malto D'ORZO, zucchero, diossido di carbonio E-290, colorante E-150c e luppolo. Da consumarsi preferibilmente entro il/Lotto vedi lattina. Conservare in luogo fresco e asciutto. Consumare freddo. / Zutaten: Wasser, GERSTENMALZ, Zucker, Kohlendioxid E-290, Farbstoff E-150c und Hopfen. Mindestens haltbar bis/Losnummer: siehe Dose. Kühl und trocken aufbewahren. Gekühlt trinken.
POLUTIK
maltín
Bebida de Malta / Alcoholvrije Moutdrank / Non-Alcoholic Malt Beverage / Bebida de malte sem álcool / Bevanda di malto senza alcool / Alkoholfreies Malzgetränk. Cantidad neta / Netto inhoud / Net contents / Quantidade Liquida / Quantità Netta / Nettofüllmenge 330 ml

TODDY

Mezcla de bebida de malta y chocolate.

Características

CONSERVACIÓN	PRESENTACIÓN	PESO
LUGAR LIMPIO SECO Y FRESCO	BANDEJA 12 u.	400 g

Alérgenos

CONTIENE LÁCTEOS

Ideal para acompañar tus desayunos, meriendas o cualquier momento en el que quieras disfrutar del chocolate.

¡SABOR QUE ALIMENTA!

MARCA GLOBAL

PRESENTE EN MÁS DE 100 PAÍSES

DESDE 1960

DESCUBRE TODAS
NUESTRAS **RECETAS**

allofpan.com
@pan_espana
@allofpan
@maltinpolareu