

The logo for 'okln' is centered in a white oval. It features the brand name 'okln' in a bold, lowercase, sans-serif font. Below the name, the tagline 'VUELVE A COMER PAN' is written in a smaller, uppercase, sans-serif font. At the bottom of the oval is a small icon consisting of three stylized, overlapping circles.

okln

VUELVE A COMER PAN

A hand is shown holding a thick slice of bread, which is the central focus of the lower half of the image. The bread has a golden-brown crust and a very porous, airy interior. In the background, a wooden cutting board holds several more slices of bread, and a blue and white striped cloth is draped over the surface.

CATÁLOGO 100% PANADERO

.....

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES

2024



30
1994 - 2024

AÑOS
URTE
ANS
YEARS

okin

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



30
1994 - 2024

AÑOS DE PAN
BIEN HECHO
URTEZ OGIA
ONGI EGITEN



Okin, 30 años de pan bien hecho

.....

Hay tradiciones que vienen de familia. Desde 1994, hacer buen pan es la nuestra. Somos panaderos orgullosos de nuestro trabajo y de nuestras raíces. Llevamos 30 años dedicados al pan, y sentimos que no ha sido más que un abrir de boca. Cuando tu filosofía ha sido tratar el pan como un tesoro, es que sientes pasión por lo que haces. Y es la única manera de hacer un gran trabajo.

Gracias a ti. Sí a ti.

EXCLUSIVAMENTE
PANADEROS

.....

El pan con valores, sabe mejor.

Desde nuestros inicios, hace más de 30 años hasta hoy, nos hemos mantenido 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 portfolio 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.

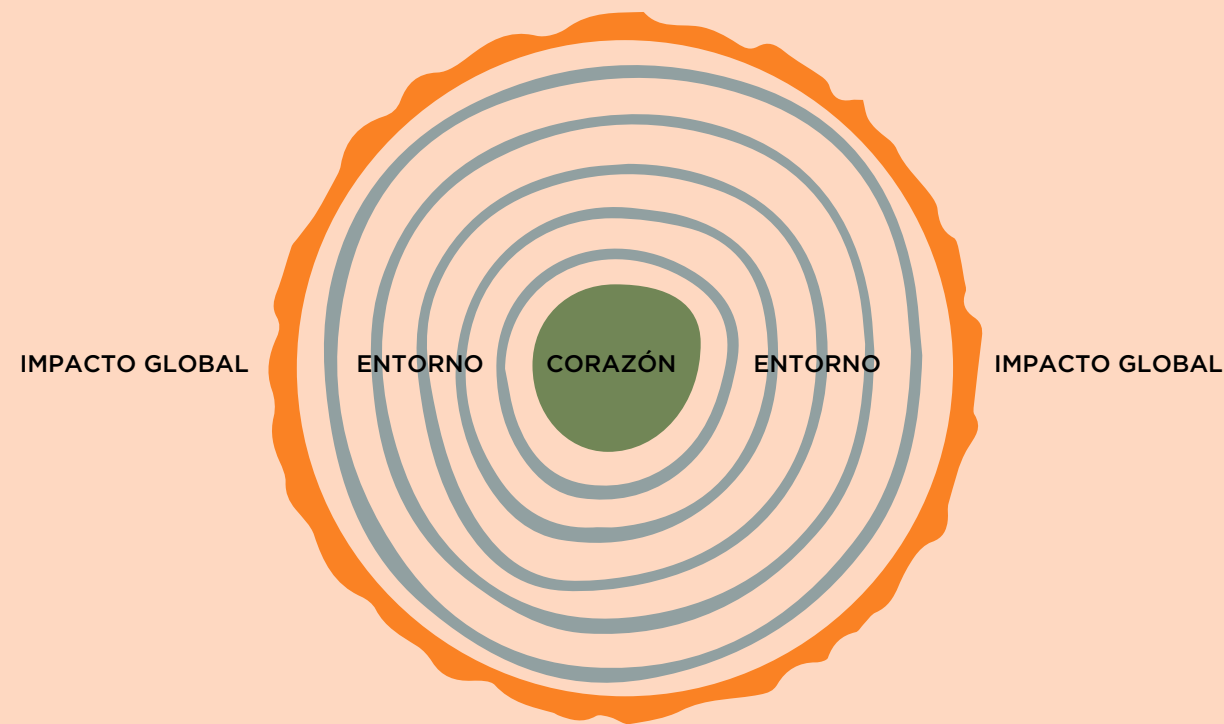
.....

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 30 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.





CORAZÓN



ENTORNO



IMPACTO GLOBAL



Si quieres conocer todos los proyectos de OKIN entorno a los ODS visita nuestra web y descárgate nuestra memoria de sostenibilidad.

Compromiso Okin: Comité Zuhaitza



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.

.....

Desde OKIN damos un paso adelante creando el COMITÉ ZUHAITZA donde elaboramos una hoja de ruta, con metas y compromisos que alinean nuestros objetivos de empresa con los del planeta. Consciente de lo mucho que se puede mejorar en este aspecto, el Comité Zuhaitza en representación de toda la empresa, defiende la implementación de estos principios mediante la divulgación de información y formación y vela porque se

desempeñe un papel activo en su aplicación.. En definitiva, el objetivo de Okin es crear una economía más circular y respetuosa con el medio ambiente, reducir el impacto ambiental y aumentar la eficiencia de la utilización de los recursos.

La categorización de los ODS ha sido un trabajo fundamental.

El alma de Okin

.....



01. PROPÓSITO

Contribuir a que el pan siga siendo un alimento saludable, asequible y de placer cotidiano creando un impacto positivo en el mundo.



02. MISIÓN

Mantenemos el saber hacer ancestral panadero, la oferta y la calidad de nuestros productos y ennoblece nuestra actividad mezclando procesos tradicionales con tecnología avanzada.



03. EJES Y RETOS ESTRATÉGICOS

- Conjugar nutrición y placer
- Ser panaderos felices
- Generar un impacto positivo en nuestro entorno



Índice de familias



FAMILIA	DESCRIPCIÓN	PÁGINA
EFI	Nutrición personalizada para necesidades concretas	12
PREMIÈRE	Variedad, sabor y aroma	16
EKO	Filosofía ecológica desde el saber-hacer panadero	20
ZEREAL+	El pan de semillas que te llega al corazón	24
INTEGRAL	Íntegramente Integrales	28
RÚSTICOS	Un homenaje al alveolo	32
GASTRO	Funcionalidad y placer van de la mano	38
KOSKOR	Le sacamos punta a todo	42
GOURMET	Calidad durante todo el día	46
READY	Prácticos, diversos y listos para comer.	52
AKUA®	Larga fermentación, alta hidratación.	56

Leyenda de los iconos del catálogo.

	MASA MADRE Más sabor y olor embriagador. Corteza fina y miga resiliente.		ALTA HIDRATACIÓN Mejor conservación, mayor digestividad, miga elástica.		HARINAS ECOLÓGICAS Agricultura ecológica, y sostenible. Compromiso con el medioambiente.		PRODUCTO VEGANO Producto sin ingredientes de origen animal.
	DOBLE FERMENTACIÓN Mayor digestividad, mejor conservación, corteza fina, miga resiliente y alveolada.		HARINAS INTEGRALES Aporte de minerales, fibra y ácidos grasos vegetales. Mejores valores nutricionales.		CAJA HOSTELERÍA Optimización del espacio. Dimensiones: 398 x 296 x 278		FIBRA Fuente de fibra. Alto contenido en fibra.
	HORNO DE SUELA Textura crujiente, mayor conservación.		5 MINUTOS Y LISTO Reducción de tiempo de cocción. Practicidad y optimización del tiempo.		READY Pan cocido, listo para comer. Descongelar y listo.		PROTEÍNAS Fuente de proteína. Alto contenido en proteína.

* 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
obienes 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

.....



Se 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.
Una tasa elevada de colesterol constituye un factor de riesgo en el desarrollo de cardiopatías coronarias.



.....

Con Betaglucano de Avena

Eficol es un sabroso pan que ayuda a reducir el colesterol sanguíneo.
Se ha demostrado que el consumo diario de 3 gramos de betaglucano
de avena disminuye/ reduce el colesterol sanguíneo.

EFICOL 5'

.....



C437A
REFERENCIA
.....

26x5,5CM
LONGITUD X ANCHURA

115G
PESO PRECOCIDO



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



VARIEDAD, SABOR Y AROMA

.....

Masa madre 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 e intensidad de sabor

PREMIÈRE 130 5'



VER VIDEO
RECETA EN
EL MÓVIL



Q204A
REFERENCIA

25,5x6,5CM
LONGITUD X ANCHURA
130G
PESO PRECOCIDO



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

PREMIÈRE 270



Q201A
REFERENCIA

44,5x8CM
LONGITUD X ANCHURA
270G
PESO PRECOCIDO



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
295G
PESO PRECOCIDO



DESCONG.	TEMPERATURA	COCCIÓN	UNDS./CAJA	CAJAS PALET
20 min	200 °C	15-17 min	21	28

PREMIÈRE 330



Q200A
REFERENCIA

53x7,5CM
LONGITUD X ANCHURA
330G
PESO PRECOCIDO



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

PREMIÈRE 380



Q202A
REFERENCIA

55x8,5CM
LONGITUD X ANCHURA
380G
PESO PRECOCIDO



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



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 Ekolurra (organismo de agricultura ecológica del País Vasco), ofrecemos una familia con certificado ecológico que muestra el máximo respeto por el medioambiente y la salud.





BAGUETTE BIO



P465A
REFERENCIA

52x6CM
LONGITUD X ANCHURA

285G
PESO PRECOCIDO

- 
SIN ADITIVOS
NI CONSERVANTES
- 
DOBLE
FERMENTACIÓN
- 
HARINAS
ECOLÓGICAS
- 
MASA
MADRE
- 
PRODUCTO
VEGANO
- 
FUENTE DE
PROTEÍNA

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

PAN CAMPESTRE BIO



C444C
REFERENCIA

38x7,75CM
LONGITUD X ANCHURA

320G
PESO PRECOCIDO

- 
SIN ADITIVOS
NI CONSERVANTES
- 
DOBLE
FERMENTACIÓN
- 
HARINAS
ECOLÓGICAS
- 
MASA
MADRE
- 
PRODUCTO
VEGANO
- 
FUENTE DE
PROTEÍNA

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



SEMILLAS
okin
ZEREAL+
• BY OKIN •
CLEAN LABEL. MADE IN ZUMATA



EL PAN DE SEMILLAS QUE TE LLEGA AL CORAZÓN.

.....

**Con avena, centeno, sésamo,
lino y amapola.**

El pan de la familia Zereal+ de Okin tiene un alto contenido en fibra, es fuente de proteínas y, además, es reducido en azúcares. Sus semillas son ricas en ácidos grasos poliinsaturados, (grasas buenas para el organismo), como el Omega 3 y Omega 6, y ayudan a prevenir enfermedades cardiovasculares.



La sustitución de grasas saturadas por grasas insaturadas en la dieta contribuye a mantener niveles normales de colesterol sanguíneo. El ácido oleico es una grasa insaturada. Se 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.



EL PAN DE SEMILLAS QUE TE LLEGA AL CORAZÓN.

Con avena, centeno, sésamo, lino y amapola.

PINTXO GOURMET SEMILLAS

NOVEDAD



P140A
REFERENCIA

10,5x6,7CM
LONGITUD X ANCHURA

55G
PESO COCIDO



Para obtener un pan crujiente se recomienda dar un golpe de calor 1-2 min.	DESCONG. 30 min	UNDS./CAJA 120	CAJAS PALET 28
--	--------------------	-------------------	-------------------

ROMBO SEMILLAS

5'



P468A
REFERENCIA

18,5x5,7CM
LONGITUD X ANCHURA

80G
PESO PRECOCIDO



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

BAGUETINA SEMILLAS

5'



Q203A
REFERENCIA

27x6,5CM
LONGITUD X ANCHURA

150G
PESO PRECOCIDO



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

BAGUETTE SEMILLAS

Q205B
REFERENCIA

46x6CM
LONGITUD X ANCHURA

280G
PESO PRECOCIDO



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

PAN SEMILLAS



P460A
REFERENCIA

37,5x8CM
LONGITUD X ANCHURA

345G
PESO PRECOCIDO



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



ÍNTEGRAMENTE INTEGRALES

.....

**Con Salvado
y germen de trigo.**

En la búsqueda de un perfil nutricional óptimo, en Okin hemos desarrollado una gama de panes con harina de trigo integral. Apetecibles, ricos... De esos que cuando empiezas a comerlos no puedes parar. Panes hechos con mimo y con los ingredientes más naturales.





Íntegramente Integrales

.....

¿Qué significa grano completo?
A diferencia de la harina refinada, que se limita al endospermo, esta harina 100% integral contiene el **salvado**, donde se encuentra la fibra, el **endospermo**, que es rico en almidón y glucosa, y el **germen**, que contiene la mayoría de los nutrientes como proteínas, grasas y minerales.



A QUIÉN VA DIRIGIDA

Es una familia de panes dirigida a consumidores que buscan una alternativa al pan de harina refinada.



LA FAMILIA INTEGRAL

De la misma receta salen 2 panes, chapatita 100% trigo integral y barra 100% trigo integral.



CARACTERÍSTICAS

Alta hidratación, larga conservación, sin aditivos ni conservantes.



BENEFICIOS

Alto contenido en fibra. La fibra de salvado de trigo contribuye a la aceleración del tránsito intestinal. EFSA.



CHAPATITA 100% TRIGO INTEGRAL



C146A
REFERENCIA
.....

8x8CM
LONGITUD X ANCHURA

80G
PESO PRECOCIDO



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

BARRA 100% TRIGO INTEGRAL



P141A
REFERENCIA
.....

43x7CM
LONGITUD X ANCHURA

250G
PESO PRECOCIDO



DESCONG.	TEMPERATURA	COCCIÓN	UNDS./CAJA	CAJAS PALET
20 min	200 °C	20 min	27	30



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	53x9 ^{CM}	460G				
REFERENCIA	LONGITUD X ANCHURA	PESO PRECOCIDO				
.....						
						
SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES	DOBLE FERMENTACIÓN	ALTA HIDRATACIÓN	HORNO DE SUELA	PRODUCTO VEGANO	FUENTE DE PROTEÍNA	FUENTE DE FIBRA
DESCONG. 20 min	TEMPERATURA 200 °C	COCCIÓN 18-20 min	UNDS./CAJA 21	CAJAS PALET 24		

CHAPATA OKIN 1994

.....



C112C	43x8,5CM		360G			
REFERENCIA	LONGITUD X ANCHURA		PESO PRECOCIDO			
.....						
						
SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES	DOBLE FERMENTACIÓN	ALTA HIDRATACIÓN	HORNO DE SUELA	PRODUCTO VEGANO	FUENTE DE PROTEÍNA	FUENTE DE FIBRA
DESCONG. 20 min	TEMPERATURA 200 °C	COCCIÓN 18-20 min	UNDS./CAJA 22	CAJAS PALET 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



C113D	41x10CM	295G					
REFERENCIA	LONGITUD X ANCHURA	PESO PRECOCIDO					

CLEAN LABEL SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES	 DOBLE FERMENTACIÓN	 ALTA HIDRATACIÓN	 HORNO DE SUELA	 MASA MADRE INACTIVA	 PRODUCTO VEGANO	 FUENTE DE PROTEÍNA	 FUENTE DE FIBRA
DESCONG. 20 min	TEMPERATURA 200 °C	COCCIÓN 15-17 min	UNDS./CAJA 20	CAJAS PALET 30			



BATELA



C115B		53x7 CM		300 G	
REFERENCIA		LONGITUD X ANCHURA		PESO PRECOCIDO	

CLEAN LABEL SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES  DOBLE FERMENTACIÓN  ALTA HIDRATACIÓN  HORNO DE SUELA  MASA MADRE INACTIVA  PRODUCTO VEGANO  FUENTE DE PROTEÍNA  FUENTE DE FIBRA					
DESCONG.		TEMPERATURA		UNDS./CAJA	
20 min		200 °C		28	
		COCCIÓN		CAJAS PALET	
		14-16 min		28	

CHAPATA MEDIANA



C109C	26x10CM	260G		
REFERENCIA	LONGITUD X ANCHURA	PESO PRECOCIDO		

CLEAN LABEL SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES DOBLE FERMENTACIÓN ALTA HIDRATACIÓN HORNO DE SUELA VEGANO PRODUCTO VEGANO FUENTE DE PROTEÍNA FUENTE DE FIBRA				
DESCONG. 20 min	TEMPERATURA 200 °C	COCCIÓN 16-18 min	UNDS./CAJA 30	CAJAS PALET 28

BAGUETTE CHARMANTE



C141A	50x8CM	305G		
REFERENCIA	LONGITUD X ANCHURA	PESO PRECOCIDO		

CLEAN LABEL SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES DOBLE FERMENTACIÓN ALTA HIDRATACIÓN HORNO DE SUELA MASA MADRE ACTIVA VEGANO PRODUCTO VEGANO FUENTE DE PROTEÍNA				
DESCONG. 20 min	TEMPERATURA 200 °C	COCCIÓN 10-12 min	UNDS./CAJA 25	CAJAS PALET 28

TRONQUETE CHAPATA



C101C	37x9CM	360G					
REFERENCIA	LONGITUD X ANCHURA	PESO PRECOCIDO					

							
SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES	DOBLE FERMENTACIÓN	ALTA HIDRATACIÓN	HORNO DE SUELA	MASA MADRE INACTIVA	PRODUCTO VEGANO	FUENTE DE PROTEÍNA	FUENTE DE FIBRA
DESCONG. 20 min	TEMPERATURA 200 °C	COCCIÓN 18-20 min	UNDS./CAJA 30	CAJAS PALET 24			

TXAPELA PLUS



C124B		52x7,5CM		400G	
REFERENCIA		LONGITUD X ANCHURA		PESO PRECOCIDO	

CLEAN LABEL SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES DOBLE FERMENTACIÓN ALTA HIDRATACIÓN HORNO DE SUELA MASA MADRE INACTIVA VEGANO PRODUCTO VEGANO FUENTE DE PROTEÍNA FUENTE DE FIBRA					
DESCONG.		TEMPERATURA		UNDS./CAJA	
20 min		200 °C		24	
		COCCIÓN		CAJAS PALET	
		16-18 min		28	

CHAPATA



C100C	37x11,5CM	460G		
REFERENCIA	LONGITUD X ANCHURA	PESO PRECOCIDO		

CLEAN LABEL SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES DOBLE FERMENTACIÓN ALTA HIDRATACIÓN HORNO DE SUELA VEGANO PRODUCTO VEGANO FUENTE DE PROTEÍNA FUENTE DE FIBRA				
DESCONG. 20 min	TEMPERATURA 200°C	COCCIÓN 18-20 min	UNDS./CAJA 22	CAJAS PALET 24



FUNCIONALIDAD Y PLACER VAN DE LA MANO

.....

Ingredientes y sabores que marcan la diferencia en la mesa.

Vivimos rodeados de cultura gastronómica: desde las pequeñas “taskas” de pintxos de la parte vieja Donostiarra, a restaurantes con Estrellas Michelin, pasando por universidades culinarias. Dando respuesta a esta realidad, creamos la familia Gastro, una selección de panes con diferentes ingredientes y sabores que marcan la diferencia en la mesa.





FUNCIONALIDAD Y PLACER VAN DE LA MANO

Ingredientes y sabores que marcan la diferencia en la mesa.

BOLLO GOURMET CENTENO 50%



VER VIDEO
RECETA EN
EL MÓVIL



P458A
REFERENCIA

16x6,5CM
LONGITUD X ANCHURA

92G
PESO PRECOCIDO



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

VIENA GOURMET



P121C
REFERENCIA

18x7CM
LONGITUD X ANCHURA

120G
PESO PRECOCIDO



DESCONG.	TEMPERATURA	COCCIÓN	UNDS./CAJA	CAJAS PALET
20 min	200 °C	15 min	80	24

VIENA GOURMET TRIGO INTEGRAL 51%



P469D
REFERENCIA

17x6,5CM
LONGITUD X ANCHURA

120G
PESO PRECOCIDO



DESCONG.	TEMPERATURA	COCCIÓN	UNDS./CAJA	CAJAS PALET
20 min	200 °C	15 min	80	24

PAN CON PASAS 7,5% Y NUECES 5%



VER VIDEO
RECETA EN
EL MÓVIL



P453A
REFERENCIA

29x8CM
LONGITUD X ANCHURA

230G
PESO PRECOCIDO



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

PAN CON MAÍZ 12%



VER VIDEO
RECETA EN
EL MÓVIL



P471A
REFERENCIA

37,5x8CM
LONGITUD X ANCHURA

345G
PESO PRECOCIDO



DESCONG.	TEMPERATURA	COCCIÓN	UNDS./CAJA	CAJAS PALET
20 min	180 °C	20 min	28	28



LE SACAMOS PUNTA A TODO

.....

**Volumen y aspecto rústico.
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.





LE SACAMOS PUNTA A TODO

Volumen y aspecto rústico. Finalización en punta.

KOSKOR 90 **READY**

P138A
REFERENCIA

19x7cm **90G**
LONGITUD X ANCHURA PESO COCIDO



Para obtener un pan crujiente se recomienda dar un golpe de calor 1-2 min.

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES	DOBLE FERMENTACIÓN	PRODUCTO VEGANO	READY	FUENTE DE PROTEÍNA	FUENTE DE FIBRA
DESCONG.	UNDS./CAJA	CAJAS PALET			
30 min	72	24			

BOCADILLO KOSKOR **READY**

P136A
REFERENCIA

27x6,5cm **130G**
LONGITUD X ANCHURA PESO COCIDO



SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES	DOBLE FERMENTACIÓN	PRODUCTO VEGANO	READY	FUENTE DE PROTEÍNA	FUENTE DE FIBRA

Para obtener un pan crujiente se recomienda dar un golpe de calor 1-2 min.

DESCONG.	UNDS./CAJA	CAJAS PALET
30 min	44	30

BAGUETTE KOSKOR

P134B
REFERENCIA

54,5x6,7cm **275G**
LONGITUD X ANCHURA PESO PRECOCIDO



SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES	DOBLE FERMENTACIÓN	PRODUCTO VEGANO	FUENTE DE PROTEÍNA	FUENTE DE FIBRA

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

KOSKOR 300

P131A
REFERENCIA

44,5x8cm **300G**
LONGITUD X ANCHURA PESO PRECOCIDO



VER VÍDEO RECETA EN EL MÓVIL

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES	DOBLE FERMENTACIÓN	PRODUCTO VEGANO	FUENTE DE PROTEÍNA	FUENTE DE FIBRA

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

KOSKOR 350

P133A
REFERENCIA

51,5x8cm **350G**
LONGITUD X ANCHURA PESO PRECOCIDO



SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES	DOBLE FERMENTACIÓN	PRODUCTO VEGANO	FUENTE DE PROTEÍNA	FUENTE DE FIBRA

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



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.





CALIDAD DURANTE TODO EL DÍA

Largos reposos y durabilidad. Corteza rojiza y suave harinado. Aspecto rústico.

.....

BAGUETTE GOURMET



P114B
REFERENCIA
.....

52x6CM
LONGITUD X ANCHURA

225G
PESO PRECOCIDO



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

BAGUETTE PLUS GOURMET



P708K
REFERENCIA
.....

54,5x6CM
LONGITUD X ANCHURA

285G
PESO PRECOCIDO



DESCONG.	TEMPERATURA	COCCIÓN	UNDS./CAJA	CAJAS PALET
20 min	200 °C	15 min	33	24

BASTÓN

.....



P115B
REFERENCIA
.....

53x7,5CM
LONGITUD X ANCHURA

340G
PESO PRECOCIDO



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

BARRA MEDIANA DE ASPAS

.....



P743B
REFERENCIA
.....

45x7,5CM
LONGITUD X ANCHURA

280G
PESO PRECOCIDO



DESCONG.	TEMPERATURA	COCCIÓN	UNDS./CAJA	CAJAS PALET
20 min	200 °C	16 min	32	24

BARRA GOURMET

.....



P707L
REFERENCIA
.....

45x7,5CM
LONGITUD X ANCHURA

280G
PESO PRECOCIDO



DESCONG.	TEMPERATURA	COCCIÓN	UNDS./CAJA	CAJAS PALET
20 min	200 °C	16 min	32	24

BARRA DE MEDIA

.....



P108D
REFERENCIA
.....

54x8CM
LONGITUD X ANCHURA

380G
PESO PRECOCIDO



DESCONG.	TEMPERATURA	COCCIÓN	UNDS./CAJA	CAJAS PALET
20 min	200 °C	25 min	22	30



PRÁCTICOS, DIVERSOS Y LISTOS PARA COMER

.....

**Pan fresco en cualquier momento del día
y un ahorro de recursos en el punto de venta.**

Rentabilidad y practicidad para el hostelero, diversidad para el consumidor. Al más puro estilo OKIN, ofrecemos un pan que se caracteriza por su alta hidratación y durabilidad, procesos de doble fermentación y ahora en solución “listo para comer”.

PRÁCTICO

Descongelar y listo
para comer.

RENTABLE

Sin cocción final,
ahorro de tiempo y dinero.

¡ANTI- DESPILFARRO!

Sin merma, surtir
a medida de la demanda.

CALIDAD ÓPTIMA

Fresco durante
más tiempo.





MINI CHAPATA



VER VIDEO
RECETA EN
EL MÓVIL



C139A
REFERENCIA

7x5cm 40g
LONGITUD X ANCHURA PESO COCIDO



Para obtener un pan crujiente se recomienda dar un golpe de calor 1-2 min.

DESCONG.	UNDS./CAJA	CAJAS PALET
30 min	100	48

MINI ROMBO



C136A
REFERENCIA

12x6cm 40g
LONGITUD X ANCHURA PESO COCIDO



Para obtener un pan crujiente se recomienda dar un golpe de calor 1-2 min.

DESCONG.	UNDS./CAJA	CAJAS PALET
30 min	100	48

MINICHAPATA PLUS



VER VIDEO
RECETA EN
EL MÓVIL



C110C
REFERENCIA

8,5x6cm 50g
LONGITUD X ANCHURA PESO COCIDO



Para obtener un pan crujiente se recomienda dar un golpe de calor 1-2 min.

DESCONG.	UNDS./CAJA	CAJAS PALET
30 min	150	32

PINTXO GOURMET



P132E
REFERENCIA

10,5x6,7cm 55g
LONGITUD X ANCHURA PESO COCIDO



Para obtener un pan crujiente se recomienda dar un golpe de calor 1-2 min.

DESCONG.	UNDS./CAJA	CAJAS PALET
30 min	130	24

PINTXO GOURMET TRIGO INTEGRAL 30%

NOVEDAD



P139A
REFERENCIA

10,5x6,7cm 55g
LONGITUD X ANCHURA PESO COCIDO



Para obtener un pan crujiente se recomienda dar un golpe de calor 1-2 min.

DESCONG.	UNDS./CAJA	CAJAS PALET
30 min	130	24

PINTXO GOURMET SEMILLAS

NOVEDAD



P140A
REFERENCIA

10,5x6,7cm 55g
LONGITUD X ANCHURA PESO COCIDO



Para obtener un pan crujiente se recomienda dar un golpe de calor 1-2 min.

DESCONG.	UNDS./CAJA	CAJAS PALET
30 min	120	24

BOCADITO



P135A
REFERENCIA

15x5cm 60g
LONGITUD X ANCHURA PESO COCIDO



Para obtener un pan crujiente se recomienda dar un golpe de calor 1-2 min.

DESCONG.	UNDS./CAJA	CAJAS PALET
30 min	96	30

ROMBO



C135A
REFERENCIA

16,2x8CM
LONGITUD X ANCHURA
65G
PESO COCIDO



Para obtener un pan crujiente se recomienda dar un golpe de calor 1-2 min.

DESCONG.	UNDS./CAJA	CAJAS PALET
30 min	56	48

CHAPATITA



C106D
REFERENCIA

12x7,5CM
LONGITUD X ANCHURA
80G
PESO COCIDO



Para obtener un pan crujiente se recomienda dar un golpe de calor 1-2 min.

DESCONG.	UNDS./CAJA	CAJAS PALET
30 min	80	28

KOSKOR 90



P138A
REFERENCIA

19x7CM
LONGITUD X ANCHURA
90G
PESO COCIDO



Para obtener un pan crujiente se recomienda dar un golpe de calor 1-2 min.

DESCONG.	UNDS./CAJA	CAJAS PALET
30 min	72	24

ROMBO BOCATA



C130A
REFERENCIA

26x6CM
LONGITUD X ANCHURA
110G
PESO COCIDO



Para obtener un pan crujiente se recomienda dar un golpe de calor 1-2 min.

DESCONG.	UNDS./CAJA	CAJAS PALET
30 min	63	28

BOCADILLO GOURMET



P117A
REFERENCIA

27x6,5CM
LONGITUD X ANCHURA
120G
PESO COCIDO



Para obtener un pan crujiente se recomienda dar un golpe de calor 1-2 min.

DESCONG.	UNDS./CAJA	CAJAS PALET
30 min	60	30

BOCATA GOURMET



P112C
REFERENCIA

27x6,5CM
LONGITUD X ANCHURA
120G
PESO COCIDO



Para obtener un pan crujiente se recomienda dar un golpe de calor 1-2 min.

DESCONG.	UNDS./CAJA	CAJAS PALET
30 min	60	30

BOCADILLO KOSKOR



P136A
REFERENCIA

27x6,5CM
LONGITUD X ANCHURA
130G
PESO COCIDO



Para obtener un pan crujiente se recomienda dar un golpe de calor 1-2 min.

DESCONG.	UNDS./CAJA	CAJAS PALET
30 min	44	30

SAN FERMÍN GOURMET



P145A
REFERENCIA

27x7,5CM
LONGITUD X ANCHURA
150G
PESO COCIDO



Para obtener un pan crujiente se recomienda dar un golpe de calor 1-2 min.

DESCONG.	UNDS./CAJA	CAJAS PALET
30 min	44	30



PAN DE AGUA
okin
AKUA®
• BY OKIN •
CLEAN LABEL

LARGA FERMENTACIÓN, ALTA HIDRATACIÓN

.....

**Miga alveolada e irregular de color crema.
Masa madre e intensidad de sabor.
Larga conservación.**

Hidratación y reposo. De la mezcla de estas dos variantes nace la familia AKUA. Un pan con personalidad que destaca entre el resto, no solo por su estilo artesanal y forma irregular, sino por su aroma envolvente y su gran alveolo. Al igual que los mejores vinos, que mejoran su sabor con el paso del tiempo, el secreto de la receta de AKUA está en el reposo prolongado de la masa.





Por qué Akua

.....

Porque se elabora exclusivamente con ingredientes naturales, sin aditivos ni conservantes.

Porque la masa recibe una larga fermentación otorgándole al pan una textura incomparable y un sabor excepcional que cautiva los sentidos.

Porque su miga es ligera y esponjosa, con grandes alveolos irregulares y un color crema que despierta el apetito.

Porque mmm...



MIGA ALVEOLADA
E IRREGULAR.
DE COLOR CREMA



CORTEZA FINA
Y CRUJIENTE.



SABOR INTENSO
GRACIAS A LA MASA MADRE.
AROMA ENVOLVENTE.



ALTA HIDRATACIÓN
Y LARGA
CONSERVACIÓN



Miga alveolada e irregular de color crema.
Masa madre e intensidad de sabor.

.....



BAGUETTE AKUA

.....



E140A	40x6CM	270G		
REFERENCIA	LONGITUD X ANCHURA	PESO PRECOCIDO		

				
SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES	HIDRATACIÓN 80%	LARGA FERMENTACIÓN	MASA MADRE ACTIVA	FUENTE DE PROTEÍNA
DESCONG.	TEMPERATURA	COCCIÓN	UNDS./CAJA	CAJAS PALET
30 min	180 °C	13-16 min	25	28

PAILLASSE NATURE

.....



E134C REFERENCIA *****	40x8CM LONGITUD X ANCHURA	300G PESO PRECOCIDO			
					
SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES	HIDRATACIÓN 80%	LARGA FERMENTACIÓN	TORSIÓN MANUAL	MASA MADRE ACTIVA	FUENTE DE PROTEÍNA
DESCONG. 30 min	TEMPERATURA 180 °C	COCCIÓN 13-16 min	UNDS./CAJA 22	CAJAS PALET 24	

PAILLASSE MULTI

.....



E135A	40x8CM		300G			
REFERENCIA	LONGITUD X ANCHURA		PESO PRECOCIDO			

						
SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES	HIDRATACIÓN 80%	LARGA FERMENTACIÓN	TORSIÓN MANUAL	MASA MADRE ACTIVA	FUENTE DE PROTEÍNA	FUENTE DE FIBRA
DESCONG. 30 min	TEMPERATURA 180 °C	COCCIÓN 13-16 min	UNDS./CAJA 22	CAJAS PALET 28		

CATÁLOGO

100% PANADERO

SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES

	CM.	0	10	20	30	40	50	REF.	NOMBRE	PESO	UND. CAJA	CAJAS PALET											
								C437A	EFICOL	115g	60	32	5				●	●					
								Q204A	Première 130	130g	50	28	5	●								●	
								Q201A	Première 270	270g	28	24	16-18	●								●	
								C134D	Nova Celta	295g	21	28	15-17	●			●	●			●		
								Q200A	Première 330	330g	22	28	16-18	●								●	
								Q202A	Première 380	380g	18	28	20	●									●
								P465A	Baguette Bio	285g	32	28	16	●	●								●
								C444C	Pan Campestre Bio	320g	28	28	18	●	●								●
	NOVEDAD							P140A	Pintxo gourmet semillas	55g	120	28	0	●						●	●	●	
								P468A	Rombo semillas	80g	56	48	5	●					●		●	●	
								Q203A	Baguetina semillas	150g	50	28	5	●							●	●	
								Q205B	Baguette semillas	280g	30	30	16	●							●	●	
								P460A	Pan semillas	345g	28	28	18	●							●	●	
								C146A	Chapatita 100% Trigo Integral	80g	100	28	15	●			●		●		●	●	
								P141A	Barra 100% Trigo Integral	250g	27	30	20				●	●			●	●	
									C109C	Chapata mediana	260g	30	28	16-18					●	●		●	●
									C113D	Barra celta	295g	20	30	15-17	●				●	●		●	●
									C115B	Batela	300g	28	28	14-16	●				●	●		●	●
								C141A	Baguette charmante	305g	25	28	10-12	●				●	●			●	
								C101C	Tronquete Chapata	360g	30	24	18-20	●				●	●		●	●	
								C112C	Chapata Okin 1994	360g	22	24	18-20					●	●		●	●	
								C124B	Txapela plus	400g	24	28	16-18	●				●	●		●	●	
								C407F	Pan Okin 1994	460g	21	24	18-20					●	●		●	●	
								C100C	Chapata	460g	22	24	18-20					●	●		●	●	
								P458A	Bollo Gourmet Centeno 50%	92g	84	28	14	●							●		
								P121C	Viena Gourmet	120g	80	24	15								●	●	
								P469D	Viena Gourmet Trigo Integral 51%	120g	80	24	15				●				●	●	
								P453A	Pan Con Pasas 7,5% y Nueces 5%	230g	42	28	18										
								P471A	Pan con Maiz 12%	345g	28	28	20										

CM.							REF.	NOMBRE	PESO	UND. CAJA	CAJAS PALET											
0	10	20	30	40	50		P138A	Koskor 90	90g	72	24	0								●	●	●
							P136A	Bocadillo Koskor	130g	44	30	0								●	●	●
							P134B	Baguette Koskor	275g	28	30	20									●	●
							P131A	Koskor 300	300g	30	24	18									●	●
							P133A	Koskor 350	350g	22	30	18									●	●
							P114B	Baguette Gourmet	225g	34	30	12									●	●
							P743B	Barra mediana de aspás	280g	32	24	16									●	●
							P707L	Barra gourmet	280g	32	24	16									●	●
							P708K	Baguette Plus Gourmet	285g	33	24	15	●								●	●
							P115B	Bastón	340g	24	30	18									●	●
							P108D	Barra de media	380g	22	30	25									●	●
							C139A	Mini chapata	40g	100	48	0						●		●	●	●
							C136A	Mini Rombo	40g	100	48	0				●	●	●		●	●	●
							C110C	Mini chapata plus	50g	150	32	0								●	●	●
							P132E	Pintxo Gourmet	55g	130	24	0								●	●	●
NOVEDAD							P139A	Pintxo Gourmet Trigo Integral 30%	55g	130	24	0			●					●	●	●
NOVEDAD							P140A	Pintxo Gourmet Semillas	55g	120	24	0	●							●	●	●
							P135A	Bocadito	60g	96	30	0								●	●	●
							C135A	Rombo	65g	56	48	0				●	●	●		●	●	●
							C106D	Chapatita	80g	80	28	0				●	●			●	●	●
							P138A	Koskor 90	90g	72	24	0								●	●	●
							C130A	Rombo bocata	110g	63	28	0				●	●			●	●	●
							P117A	Bocadillo gourmet	120g	60	30	0								●	●	●
							P112C	Bocata gourmet	120g	60	30	0								●	●	●
							P136A	Bocadillo Koskor	130g	44	30	0								●	●	●
							P145A	San Fermin Gourmet	150g	44	30	0								●		●
							E140A	Baguette Akua	270g	25	28	13-16	●				●					●
							E134C	Paillasse nature	300g	22	24	13-16	●			●						●
							E135A	Paillasse multi	300g	22	28	13-16	●			●					●	●



Notas



MADE IN ZUMAIA

30
1994 - 2024

AÑOS
URTE
ANS
YEARS



.....

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 2024 ©



Este catálogo está impreso con papel 100% reciclado.

MADE IN ZUMAIA