

COCINA 5ª GAMA



Gama de bases culinarias de ingredientes sin alérgenos, sin sal añadida, sin glutamato y sin conservantes para la transformación de carne fresca en plato preparado. Aplicándose en forma de papilla densa en el proceso genera una salsa ligada y brillante durante su cocción al vacío.

- BASE TABERFOOD.01
- BASE TABERFOOD.03



SOLUCIONES VEGANAS



Soluciones muy versátiles para todo tipo de producto picado, formado y/o embutido, 100% de origen vegetal y Clean Label, con todo el sabor.

MEZCLAS PARA ELABORADOS

- Hamburguesa
- Albóndigas
- Morcilla
- Loncheado vegano
- Paté

OTRAS MEZCLAS

- Chili vegano
- Boloñesa
- Musaka
- Fajitas
- Kebab



CONSERVANTES Y ESPECIAS



Soluciones a medida y el trabajo de nuestros especialistas al servicio del cliente.

ASESORAMIENTO, FORMACIÓN Y SOLUCIONES A MEDIDA

Servicios personalizados para desarrollar soluciones a medida, incluyendo la puesta en marcha de nuestra planta piloto y la asistencia a la aplicación.



6+1 RAZONES POR LAS QUE DEBERÍAS INCORPORAR PRODUCTOS TABERNER EN TU NEGOCIO

Ponemos a tu disposición:

- 01 EXPERIENCIA**
Más de 70 años de experiencia internacional en ingredientes para alimentación (Taberner).
- 02 SEGURIDAD ALIMENTARIA**
Realizamos un continuo y exhaustivo control de calidad de nuestros proveedores. Contamos con certificaciones IFS, Halal y Kosher.
- 03 COCINA SALUDABLE**
Completa oferta basada en tendencia Healthy Food. "Sin sales Añadidas" y Etiquetas Limpias.
- 04 AMPLIA GAMA DE SOLUCIONES**
Cubrimos todo tipo de necesidades. Con más de 100 productos para elegir. Ampliación continua de paleta de sabores.
- 05 INNOVATION CONSTANTE**
Departamento de I+D+i dinámico en la búsqueda de soluciones y aplicaciones siguiendo las tendencias del mercado.
- 06 FORMACIÓN Y ASESORÍA TÉCNICA**
Soporte técnico y desarrollo de soluciones a medida para nuestros clientes. Formación continuada para cocineros.

Y TE BENEFICIAS:

+1 +RENTABILIDAD PARA TU NEGOCIO

- Cocina más sencilla
- Fácil escandallo
- Ahorro costes en proceso de elaboración
- Mejora de rendimiento
- Almacenaje cómodo y eficiente
- Reducción de mermas

Taberner, S.A.

Tel. (+34) 961 597 380
Email: taberner@taberner.es



Oficina y Almacén

Avda. Puerto de Alicante, 11
Parque Logístico de Valencia
46190 Ribarroja del Turia
(Valencia) ESPAÑA

Fábrica, I+D+i y Calidad

Autovía A-3 Madrid-Valencia, km. 342
46930 Quart de Poblet
(Valencia) ESPAÑA



MÁS DE 70 AÑOS A TU LADO APORTANDO SOLUCIONES



Estamos especializados en la producción de mezclas de condimentos, ingredientes funcionales y aditivos alimentarios para la industria cárnica. Además, todos nuestros productos están sometidos a un estricto control de calidad y a una continua inversión de I+D+i. Porque cada cliente es único y tiene unas necesidades diferentes, toda nuestra organización está orientada para crear su sabor.

FRESCOS



SIN GLUTEN SIN LACTOSA

Las soluciones completas están especialmente diseñadas para eliminar etapas que no aportan valor al proceso productivo de los clientes y para ofrecer en un solo producto todo lo necesario, con el fin de que el elaborado final sea una mezcla perfectamente equilibrada de color, sabor, aroma, textura y conservación.

Burger meat y otros picados

PREPARADOS:	BURGER COMPLETOS:
<ul style="list-style-type: none"> Burger Meat especial vacuno/ave/cerdo Especial albóndigas Especial nuggets 	<ul style="list-style-type: none"> Burger pavo-pollo Burger trufada Burger meat espinacas Burger kebab Burger americana Burger setas

Hamburguesa

- Hamburguesa de vacuno/ave /cerdo y/o mixta
- Hamburguesa Clean Label

Salmueras de hidratación para inyección y masaje

Salmueras genéricas y ad hoc dependiendo de rendimientos y sabores:

Salmuera de hidratación	Tipo de Carne
-INMERSIÓN	-AVE
-BOMBO	-CERDO
-INYECCIÓN	-VACUNO
	-POLIVALENTES

Longanizas y Chorizos

Taberner dispone de una extensa gama de soluciones para preparados de carne con una gran variedad de sabores y colores adaptados a las tendencias regionales e internacionales.

Longanizas Frescas	Chorizos Frescos	Chorizos Parrilleros
<ul style="list-style-type: none"> Anisadas Pimienta Botifarra catalana 	<ul style="list-style-type: none"> Chistorra Zorza Chorizos adaptados a las distintas regiones Merguez 	<ul style="list-style-type: none"> Criollo fresco Criollo Galicia Parrillero pueblo Blanco criollo Longaniza fresca Aragón



CURADOS



SIN GLUTEN SIN LACTOSA

Amplia gama creada a través de la experiencia en el mundo de los embutidos tradicionales que nos permite asesorar a nuestros clientes sobre la mejora de sus procesos y reducción de mermas, diseñando las mejores soluciones a medida.

- Embutidos ibéricos (chorizo, salchichón y lomo)
- Salchichón artesano
- Chorizo cular
- Llonganissa Pagés
- Chistorra
- Mallorquina
- Chorizo Cantimpalo
- Sobrasada
- Salami



Gama de soluciones naturales Clean Label



SIN GLUTEN SIN LACTOSA · by taberner ·

A través de nuestro departamento de I+D+i se han eliminado alérgenos y conservantes llevando a ofrecer a nuestros clientes nuestra gama completa

- Clean Label:
- Salchichón
 - Chorizo
 - Fuet
 - Sobrasada
 - Lomo
 - Curados ibéricos (chorizo, salchichón y lomo)

COCIDOS



SIN GLUTEN SIN LACTOSA

Creamos sabores para todo tipo de producto cárnico. Descubre nuestros sabores para Cerdo, Vacuno y Ave

Cerdo	Vacuno
<ul style="list-style-type: none"> Jamón cocido extra Lomo cocido Bacon Fiambre magro Chorizo Pepperoni 	<ul style="list-style-type: none"> Carne picada asada (Topping) Jambon de boeuf
	Ave
	<ul style="list-style-type: none"> Pechuga de pavo cocida Fiambre de ave



Pastas Finas-Emulsionados

CERDO	AVE	VACUNO	FRANKFURTER TYPE
<ul style="list-style-type: none"> Patés de hígado Mortadela Galantinas Chopped 	<ul style="list-style-type: none"> Cachir Luncheon Mortadela Bologna type 	<ul style="list-style-type: none"> Luncheon Chopped Ham Galantina 	<ul style="list-style-type: none"> Europea Frankfurt Bratwurst Hotdog

MARINADAS LÍQUIDAS



SIN GLUTEN SIN LACTOSA · by taberner ·



Amplia gama de marinadas en base a aceites vegetales. Ideales para cualquier preparación culinaria: carne, pescado, pastas y vegetales.



ADOBOS Y MARINADOS SECOS

Mezcla de la mejor selección de especias, pimentones, vegetales deshidratados y hierbas aromáticas para condimentar cualquier preparación culinaria.



SIN GLUTEN SIN LACTOSA

- Criollo
- Ajillo
- Provenzal
- Universal
- Tex-mex
- Barbarcoa
- Thai
- Teriyaki
- Tikka masala
- Mojo picón
- Fajitas
- Kebab
- Ras el hanout
- Cajún
- Agridulce
- Finas hierbas
- Ketchup
- Wok
- Baharat
- Pollo asado
- Pincho moruno
- Pincho moruno amarillo
- Pinchos andaluces
- Pincho amarillo extra
- Lomo adobado
- Lomo cinta
- Lomo embuchado ibérico
- Condimentos asados
- Al Andalus
- Pollo al limón

CONDISABORES:



SIN GLUTEN SIN LACTOSA

BASES AROMÁTICAS DE TABERNER

- Carne pollo
- Pollo rustido
- Jamón cocido
- Grill roast-beef
- Bacalao
- Piquillo
- Ahumado
- Anchoa
- Lácteo
- Trufa
- Jamón Curado
- Boletus
- Barbarcoa
- Vacuno
- Marisco
- Cebolla
- Chorizo
- Carne
- Queso
- Pavo
- Nacho/jalapeño
- Cajún
- Callos
- Roast-beef CL
- Pollo CL
- Cocidos CL

