

## CONSERVANTES Y ESPECIAS

Somos especialistas en dar solución a las necesidades de nuestros clientes.

Descubre las aplicaciones de nuestros conservantes y especias



## 6+1 razones por las que deberías incorporar productos Taberner en tu negocio:

### Ponemos a tu disposición

**EXPERIENCIA**  
Más de 70 años de experiencia internacional en ingredientes para alimentación (Taberner).

**INNOVACIÓN CONSTANTE**  
Departamento de I+D+i dinámico en la búsqueda de soluciones y aplicaciones siguiendo las tendencias del mercado.

### Te ofrecemos

**AMPLIA GAMA DE SOLUCIONES**  
Cubrimos todo tipo de necesidades. Con más de 100 productos para elegir. Ampliación continua de paleta de sabores.

**COCINA SALUDABLE**  
Completa oferta basada en tendencia Healthy Food. "Sin sales Añadidas" y Etiquetas Limpias.

**SEGURIDAD ALIMENTARIA**  
Realizamos un continuo y exhaustivo control de calidad de nuestros proveedores. Contamos con certificaciones Halal, Kosher y la norma IFS.

**FORMACIÓN Y ASESORÍA TÉCNICA INTEGRAL**  
Soporte técnico personalizado y desarrollo de soluciones a medida para nuestros clientes. Posibilidad de personalizar los platos. No son recetas cerradas. Sesiones formativas continuadas para cocineros.

### Y te beneficias

**+ 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

MEJORA TUS RECETAS

MEJORA TU NEGOCIO

	SABOR	COLOR	AROMA	TEXTURA	CONSERVACIÓN
Marinada líquida y seca	●	●	●		
Condisabores y bases aromáticas	●		●		
Salsas	●	●	●	●	
Fondos	●		●	●	
Caldos	●	●	●	●	
Espesantes y ligantes				●	
Empanados y rebozados				●	
Crujientes				●	
Taberfood / Cocina al vacío	●	●	●	●	●
Espicias y vegetales	●	●	●		
Conservantes y bases funcionales					●

📍 Oficinas Centrales y Logística:

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

📍 Fábrica, I+D+i y Calidad:

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



☎ (+34) 961597380 ✉ taberner@taberner.es 🌐 www.taberner.es



MEJORA TUS RECETAS  
MEJORA TU NEGOCIO

**Taberner**  
CREAMOS TU SABOR

Te ofrecemos una amplia línea de productos deshidratados bajo los más estrictos controles de calidad y mejora continua: fondos y caldos, salsas calientes y frías, espesantes y ligantes, marinados, sabores, conservantes y texturizantes, especias, empanados y rebozados y cocina al vacío.

SOLUCIONES CULINARIAS DIRIGIDAS AL COCINERO PROFESIONAL

## FONDOS Y CALDOS



Los fondos y caldos son la base perfecta para realzar el sabor de cualquier preparación culinaria. Los fondos, ideales para reforzar caldos y otras recetas, ofrecen una solución práctica, rápida y económica.

Por su parte, los caldos, sin sal añadida\*, ofrecen una mezcla de sabores que enriquecen tus elaboraciones, convirtiéndose en el complemento ideal para arroces, pastas y mucho más.

FONDO SABOR

- POLLO /1 Kg: 65L
- CARNE /1 Kg: 65L
- PESCADO /1 Kg: 65L

- CALDO DE VERDURAS /1 Kg: 65L
- CALDO DE PAELLA: MARISCO Y PESCADO /1 Kg: 50L
- CALDO SABOR VLC /1 Kg: 65L

\*Exceptuando el Fondo Sabor Pescado y el Caldo de Marisco y Pescado.

Conoce más sobre nuestros fondos y caldos:



## SALSAS CALIENTES

Descubre los detalles de nuestras salsas calientes:



Gama de salsas deshidratadas de fácil preparación y muy buen rendimiento. Diseñadas para que los cocineros puedan personalizar las terminaciones añadiendo ingredientes.



SALSAS BASES CULINARIAS:	RENDIMIENTOS	SALSAS:	RENDIMIENTOS
SALSA DEMI-GLACÉ	1 Kg/ 10L	SALSA BOLETUS Y TRUFA	1 Kg/ 12,5L
SALSA BECHAMEL	1 Kg/ 5L	SALSA CHEDDAR	1 Kg/ 5,5L
SALSA ESPAÑOLA	1 Kg/ 15L	SALSA PIMIENTA VERDE	1 Kg/ 6,5L
SALSA BASE DE TOMATE	1 Kg/ 15L	SALSA QUESO AZUL	1 Kg/ 6,5L
		SALSA BOLOÑESA	1 Kg/ 6,5L
		SALSA BARBACOA	1 Kg/ 6,5L
		SALSA BUFFALO	1 Kg/ 11L
		SALSA TERIYAKI	1 Kg/ 8L

## SALSAS FRÍAS

Descubre todas las posibilidades de bases para salsas frías:



Te ofrecemos bases para salsas emulsionadas y elaboración en frío, así podrás crear innumerables combinaciones para una gran variedad de sabores. Además, pueden congelarse.

Base salsas emulsionadas horneable

- BASES AROMÁTICAS
- MARINADOS SECOS
- MARINADAS LÍQUIDAS

Salsa Barbacoa

Salsa Ranch



## ESPESANTES Y LIGANTES



Soluciones específicas para espesar, aportar textura y brillo a algunas preparaciones, así como base de sopas y salsas. También ayudan a ligar las salsas evitando problemas de sinéresis en procesos de congelación y descongelación.

- ROUX BRILLANTE
- ROUX OSCURO
- ROUX BRILLANTE
- PLATO PREPARADO

Explora nuestros espesantes y ligantes:



## COCINA AL VACÍO



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. Al aplicarse en forma de papilla densa, genera una salsa ligada y brillante durante la cocción al vacío, sin pérdidas y con merma cero.

- BASE TABERFOOD 01
- BASE TABERFOOD 03
- BASE TABERFOOD 05

Descubre nuestras soluciones para la industria de plato preparado y recetas:



## EMPANADOS Y REBOZADOS

Descubre las opciones de empanados y rebozados:



### ENCOLANTES

Alternativa muy funcional, sin alérgenos, al uso de huevos.

### REBOZADOS

PAN RALLADO NATURAL  
PAN RALLADO SIN GLUTEN  
PANKO JAPONÉS Y CRUSTY

### CRUJIENTE PROFOOD

Una solución perfecta para mantener el crujiente en tus platos más especiales sin arriesgarte a que se ablande con el paso del tiempo y además no desprende partículas al introducirse en el aceite. Válido para croquetas, rebozados y toda clase de platos.



# Un Mundo de Sabores

## AROMAS CULINARIOS

Explora nuestros sabores:



### SABORES:

- CARNE
- GRILL
- BACALAO
- JAMÓN CURADO
- TRUFA
- BOLETUS
- VACUNO
- AHUMADO
- PIQUILLO
- JAMÓN COCIDO
- ANCHOA
- MARISCO
- POLLO
- POLLO RUSTIDO
- CEBOLLA
- QUESO
- PAVO
- NACHO/JALAPEÑO
- CAJÚN
- LÁCTEO
- CALLOS
- CHORIZO
- ROAST-BEEF
- COCIDOS



## MARINADOS SECOS

Explora nuestros sabores:



### SABORES:

- AL PASTOR
- BUFFALO
- POLLO ASADO
- PINCHOS ANDALUCES
- MOJO PICÓN
- CRIOLO
- AJILLO
- AL ANDALUS
- FAJITAS
- TERIYAKI
- SRIRACHA
- HARISSA
- PROVENZAL
- UNIVERSAL
- CAJÚN
- BAHARAT
- TEX-MEX
- BARBACOA
- CONDIMENTOS ASADOS
- POLLO AL LIMÓN
- THAI
- KETCHUP
- AGRIDULCE
- WOK
- PINCHO (MORUNO Y AMARILLO)
- KEBAB
- TIKKA MASALA
- FINAS HIERBAS
- RAS EL HANOUT



## MARINADAS LÍQUIDAS



Explora nuestros sabores:



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

