



del *Chef*
Bocatas

PIZZA
Artesana



2023/24

LA CALIDAD CRUJIENTE

www.bocatasdelchef.es

Empresa

Nuestra empresa, **GRUPO ASIPAN**, ubicada en Coria del Río, Sevilla, cuenta con más de **40 años** de experiencia en el procesamiento, elaboración, conservación y distribución de productos destinados al consumo, para la hostelería y la alimentación.



Su marca comercial, **Bocatas del Chef**, ofrece una amplia gama de productos elaborados de forma artesanal, cumpliendo con las más exigentes normas de higiene y calidad. Esto, junto con una larga trayectoria como fabricante, satisface ampliamente las expectativas de los clientes, ofreciendo productos de calidad listos para el consumo.

En **Grupo Asipan** sólo seleccionamos **materias primas** que cumplan con los más estrictos estándares de **calidad**, por ello, sometemos periódicamente los ingredientes al análisis de laboratorios independientes, con controles mediante sistemas **APPCC** (Análisis de Puntos Críticos y Control).

Con nuestros sistemas de elaboración artesanal, controles de **calidad**, conservación del producto en cámaras de frío y distribución en camiones frigoríficos, podemos garantizar la total **trazabilidad** y **conservación** de los productos, hasta la recepción por parte del consumidor final.



Calidad



Producción

Todos los productos se elaboran **artesanalmente**, seleccionando las materias primas de mayor calidad y almacenando la producción con sofisticados sistemas de frío para la mejor **conservación**.

Finalmente, distribuimos al por mayor y por menor a través de distribuidores de zona, comerciales y **tienda online**, llegando así al consumidor final con nuestra mejor cualidad...

LA CALIDAD CRUJIENTE



Nuestros productos, totalmente terminados, cuentan con una fácil, rápida y limpia preparación, facilitando a nuestros clientes su comercialización.

Algunos de nuestros principales **clientes**:

- Cadenas de alimentación
- Distribuidores de congelados
- Eventos musicales
- Eventos deportivos
- Parques acuáticos y recreativos
- Restauración y catering
- Grandes colectividades



Clientes

Tostas



Irresistibles

Tostas

MODO • DE • EMPLEO

TOSTAS

DESCONGELAR

Es muy importante que el producto esté totalmente descongelado antes de hornear.

HORNEAR

Sacar el producto del envoltorio e introducir en el horno, sin la bandeja, a 200°C durante 10 - 12 minutos aproximadamente* (descongelado). Situar el producto dentro del horno más abajo para conseguir un terminado más crujiente del pan.

PALETIZACIÓN

156 Cajas de 6 tostas. (12 cajas de base x 13 cajas en altura).

PACKAGING



MEDIDAS PRODUCTO

Largo 32 cms.
Ancho 15 cms.

*Según tipo de horno, consúltenos.

*Información sobre alérgenos en el envase.



CARNE. Ref. 1066

Pan Tosta, tomate, mozzarella, carne de cerdo, pimientos asados y orégano.

Peso aprox.: 350 grs.



POLLO ESPECIAL. Ref. 1058

Pan Tosta, tomate, mozzarella, pollo especiado, bacon y orégano.

Peso aprox.: 350 grs.



FRANKFURT. Ref. 1061

Pan Tosta,, tomate, mozzarella, frankfurt y orégano.

Peso aprox.: 320 grs.

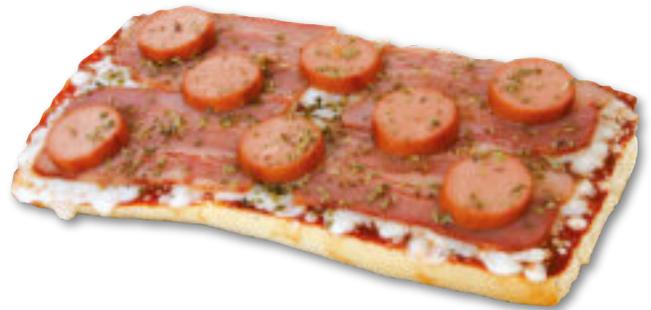
Tostas



MEXICANA. Ref. 1060

Pan Tosta, tomate, mozzarella, carne de cerdo, pimientos verdes y rojos, cebolla y cheddar.

Peso aprox.: 420 grs.



PLUS. Ref. 1063

Pan Tosta, tomate, mozzarella, bacon, frankfurt y orégano.

Peso aprox.: 350 grs.



ATÚN. Ref. 1062

Pan Tosta, tomate, mozzarella, atún, pimientos asados y orégano.

Peso aprox.: 350 grs.



BACON. Ref. 1065

Pan Tosta, tomate, mozzarella, bacon y orégano.

Peso aprox.: 330 grs.



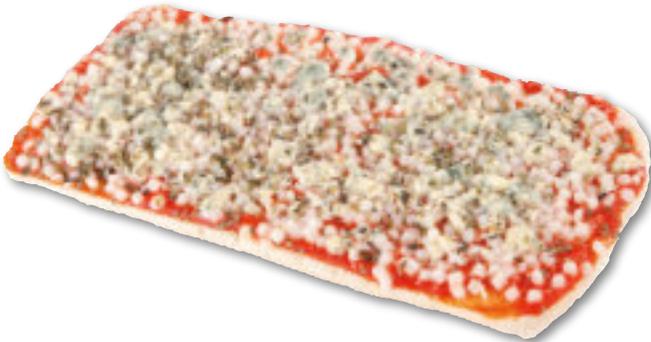
BARBACOA. Ref. 1064

Pan Tosta, tomate, mozzarella, carne de cerdo, salsa barbacoa, cebolla y orégano.

Peso aprox.: 400 grs.

Tostadas

Tostas



TRES QUESOS. Ref. 1068

Pan Tosta, tomate, mozzarella, queso azul, mezcla de quesos y orégano.

Peso aprox.: 310 grs.



YORK. Ref. 1067

Pan Tosta, tomate, mozzarella, jamón york y orégano.

Peso aprox.: 330 grs.



RULO DE CABRA. Ref. 1070

Pan Tosta, mozzarella, cebolla caramelizada y queso rulo de cabra.

Peso aprox.: 370 grs.



CARBONARA. Ref. 1069

Pan Tosta, tomate, mozzarella, bacon, salsa carbonara, cebolla y orégano.

Peso aprox.: 420 grs.



KEBAB. Ref. 1059

Pan Tosta, tomate, mozzarella, carne kebab de pollo, salsa kebab, cebolla y orégano.

Peso aprox.: 410 grs.

Tostas

Bocatas



Deliciosos

Bocatas

MODO • DE • EMPLEO

BOCATAS

DESCONGELAR

Es muy importante que el producto esté totalmente descongelado antes de hornear.

HORNEAR

Sacar el producto del envoltorio e introducir en el horno, sin la bandeja, a 180°C durante 5 - 8 minutos aproximadamente*.

PALETIZACIÓN

240 Cajas de 6 bocatas. (40 cajas de base x 6 cajas en altura).

PACKAGING



MEDIDAS PRODUCTO

Largo 30 cms.
Ancho 6 cms.

*Según tipo de horno, consúltenos.

*Información sobre alérgenos en el envase.



TORTILLA. Ref. 1001

Pan Baguette, tortilla de patatas.

Peso aprox.: 230 grs.



JAMÓN SERRANO Y QUESO. Ref. 1002

Pan Baguette, jamón serrano y queso.

Peso aprox.: 180 grs.

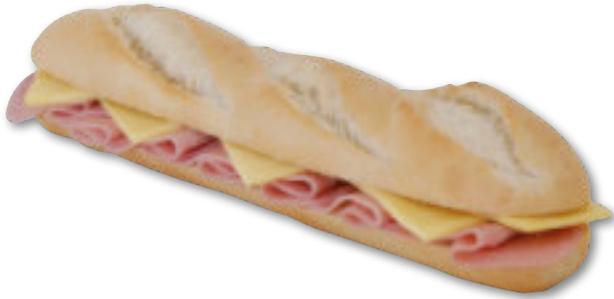


PIRIPI. Ref. 1013

Pan Baguette, lomo adobado, bacon y salsa ali-oli con queso.

Peso aprox.: 220 grs.

Bocatas



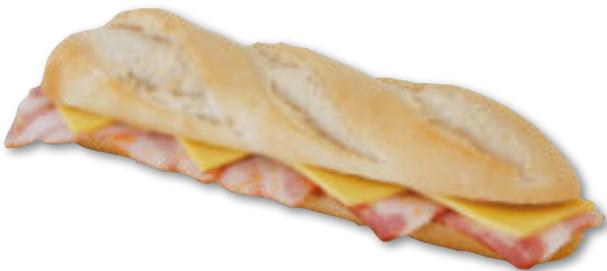
YORK QUESO. Ref. 1003

Pan Baguette, jamón york y queso.
Peso aprox.: 200 grs.



LOMO Y QUESO. Ref. 1011

Pan Baguette, lomo adobado y queso.
Peso aprox.: 200 grs.



BACON Y QUESO. Ref. 1012

Pan Baguette, bacon y queso.
Peso aprox.: 200 grs.



POLLO BACON. Ref. 1017

Pan Baguette, pollo al horno y bacon.
Peso aprox.: 210 grs.



FRANKFURT, BACON Y QUESO. Ref. 1018

Pan Baguette, salchicha, bacon y queso.
Peso aprox.: 250 grs.

Bocatas

Bocatas



BURGUER Y QUESO. Ref. 1019

Pan Baguette, mini hamburguesas de cerdo, queso y ketchup.

Peso aprox.: 250 grs.



POLLO EMPANADO Y QUESO. Ref. 1022

Pan Baguette, pollo empanado con queso.

Peso aprox.: 230 grs.



SERRANITO. Ref. 1023

Pan Baguette, filete de lomo, pimiento frito y jamón serrano.

Peso aprox.: 230 grs.



KEBAB. Ref. 1024

Pan Baguette, kebab de pollo Halal con salsa Kebab.

Peso aprox.: 220 grs.



POLLO BARBACOA. Ref. 1025

Pan Baguette, pollo asado, bacon, queso y salsa barbacoa.

Peso aprox.: 250 grs.



LOMO AL WHISKY. Ref. 1028

Pan Baguette, filete de lomo y salsa Whisky casera.

Peso aprox.: 210 grs.



LOMO CON MOJO PICÓN. Ref. 1026

Pan Baguette, filete de lomo, bacon y salsa mojo casera.

Peso aprox.: 210 grs.



KEBAB TERNERA. Ref. 1030

Pan Baguette, kebab de ternera Halal con salsa kebab.

Peso aprox.: 220 grs.



POLLO CARBONARA. Ref. 1029

Pan Baguette, pollo al horno con salsa carbonara y bacon.

Peso aprox.: 220 grs.



PERRITO COMPLETO. Ref. 1048

Pan de Perrito con sésamo, salchicha, queso cheddar, bacon y Salsa Maxi

Peso aprox.: 180 grs.

Bocatas



Bocatas

Gourmet



Bocatas Gourmet

MODO
• DE •

EMPLEO

BOCATAS GOURMET

DESCONGELAR

Es muy importante que el producto esté totalmente descongelado antes de hornear.

HORNEAR

Sacar el producto del envoltorio e introducir en el horno a 180°C durante 8 minutos aproximadamente*.

PALETIZACIÓN

156 Cajas de 8 bocatas. (12 cajas de base x 13 cajas en altura).

PACKAGING



MEDIDAS PRODUCTO

Largo 31 cms.
Ancho 8 cms.

*Según tipo de horno, consúltenos.

*Información sobre alérgenos en el envase.



LEVANTE. Ref. 1706

Pan gourmet, lomo sajonia, queso edam y salsa ali oli.

Peso aprox.: 250 grs.



ANDALUZ. Ref. 1704

Pan gourmet, filete de lomo, tortilla francesa, jamón serrano y pimiento frito.

Peso aprox.: 250 grs.



ALDEANO. Ref. 1705

Pan gourmet, filete de lomo, salsa whisky y jamón serrano.

Peso aprox.: 230 grs.



CANARIO. Ref. 1707

Pan gourmet, magreta, bacon, queso curado y salsa canaria.

Peso aprox.: 250 grs.

Montaditos



Exquisitos

Montaditos

MODO
• DE •

EMPLEO

MONTADITOS

DESCONGELAR

Es muy importante que el producto esté totalmente descongelado antes de hornear.

HORNEAR

Sacar el producto del envoltorio e introducir en el horno a 180°C durante 5-8 minutos aproximadamente*.

PALETIZACIÓN

156 Cajas de 12 montaditos.
(12 cajas de base x 13 cajas en altura).

PACKAGING



MEDIDAS PRODUCTO

Largo 18 cms.
Ancho 8 cms.

*Según tipo de horno, consúltenos.

*Información sobre alérgenos en el envase.



TORTILLA. Ref. 1031

Pan rústico y tortilla de patatas.

Peso aprox.: 110 grs.



SERRANO Y QUESO. Ref. 1032

Pan rústico, jamón serrano y queso.

Peso aprox.: 100 grs.



CAMPERO. Ref. 1201

Pan rústico, queso curado, jamón serrano y lomo adobado

Peso aprox.: 100 grs.

Montaditos



CHORIZO. Ref. 1034

Pan rústico, chorizo casero.

Peso aprox.: 100 grs.



PRINGÁ. Ref. 1035

Pan rústico, pringá casera.

Peso aprox.: 100 grs.



LOMO Y QUESO. Ref. 1036

Pan rústico, lomo adobado y queso.

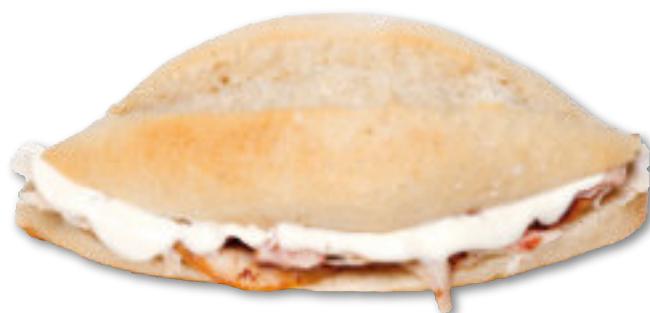
Peso aprox.: 100 grs.



POLLO EN SALSA. Ref. 1037

Pan rústico, pollo al horno y salsa mojo casera.

Peso aprox.: 110 grs.



POLLO CARBONARA. Ref. 1038

Pan rústico, pollo al horno con salsa carbonara y bacon.

Peso aprox.: 110 grs.

Montaditos

Montaditos



LOMO AL WHISKY. Ref. 1041

Pan rústico, filete de lomo y salsa whisky casera.

Peso aprox.: 100 grs.



LOMO MOJO PICÓN. Ref. 1042

Pan rústico, filete de lomo, bacon y salsa mojo casera.

Peso aprox.: 110 grs.



SERRANITO. Ref. 1043

Pan rústico, filete de lomo, pimiento frito y jamón serrano.

Peso aprox.: 110 grs.



LOMO AL ROQUE. Ref. 1044

Pan rústico, filete de lomo, salsa de quesos.

Peso aprox.: 100 grs.



GAMBA ALI OLI. Ref. 1039

Pan rústico, gambas cocidas y salsa ali-oli.

Peso aprox.: 100 grs.



PIRIPI. Ref. 1102

Pan rústico, lomo adobado, bacon y salsa ali-oli con queso.

Peso aprox.: 110 grs.



KEBAB. Ref. 1047

Pan rústico, pollo kebab con salsa de yogurt.

Peso aprox.: 110 grs.



MARINERO. Ref. 1203

Pan rústico, calamares y salsa ali-oli.

Peso aprox.: 110 grs.



YORK Y QUESO. Ref. 1033

Pan rústico, jamón york y queso.

Peso aprox.: 100 grs.



RULO DE CABRA. Ref. 1045

Pan rústico, filete de lomo, cebolla caramelizada y queso rulo de cabra.

Peso aprox.: 120 grs.

Montaditos



ASIPAN
Grupo
S.L.

Montaditos

Gourmet



MONTADITOS
Gourmet
PAN ARTESANO

Montaditos Gourmet

MODO
• DE •

EMPLEO

MONTADITOS GOURMET

DESCONGELAR

Es muy importante que el producto esté totalmente descongelado antes de hornear.

HORNEAR

Sacar el producto del envoltorio e introducir en el horno a 180°C durante 5-8 minutos aproximadamente*.

PALETIZACIÓN

156 Cajas de 12 montaditos. (12 cajas de base x 13 cajas en altura).

PACKAGING



MEDIDAS PRODUCTO

Largo 18 cms.
Ancho 8 cms.

*Según tipo de horno, consúltenos.

*Información sobre alérgenos en el envase.



Levante. Refª: 1206
Pan rústico, lomo sajonia, queso edam y salsa ali-oli.
Peso aprox.: 120 grs.



Andaluz. Refª: 1204
Pan rústico, filete de lomo, pimiento frito, jamón serrano y tortilla francesa.
Peso aprox.: 125 grs.



Aldeano. Refª: 1205
Pan rústico, filete de lomo, jamón serrano y salsa al whisky casera.
Peso aprox.: 115 grs.



Canario. Refª: 1207
Pan rústico, magreta, bacon, queso curado y salsa canaria.
Peso aprox.: 125 grs.

Montaditos

PIZZA *Artesana*



*con aceite de oliva
y Mozzarella 100%*

MODO
• DE •

EMPLEO

PIZZA ARTESANA

NO DESCONGELAR

Es muy importante que el producto esté totalmente descongelado antes de hornear.

HORNEAR

Sacar el producto del film protector. Introducir en el horno a 200°C durante 8 min. aprox.* (descongelado).

PALETIZACIÓN

96 Cajas de 6 unidades (8 cajas de base x 12 de altura).

PACKAGING



MEDIDAS PRODUCTO

Diámetro 29 cms..

*Según tipo de horno, consúltenos.

*Información sobre alérgenos en el envase.



Carbonara. Ref^a: 1801

Base de pizza artesana, salsa carbonara, mozzarella 100%, pollo al horno, bacon y orégano.

Peso aprox.: 580 grs.



Atún y bacon. Ref^a: 1803

Base de pizza artesana, tomate frito, queso mozzarella 100%, atún, bacon y orégano.

Peso aprox.: 550 grs.



Margarita. Ref^o: 1805

Base de pizza artesana, tomate frito, queso mozzarella 100%, y orégano.

Peso aprox.: 450 grs.



Barbacoa. Ref^o: 1802

Base de pizza artesana, salsa barbacoa, mozzarella 100%, carne de vacuno, bacon y orégano.

Peso aprox.: 590 grs.



York. Ref^o: 1804

Base de pizza artesana, tomate frito, queso mozzarella 100%, jamón york y orégano.

Peso aprox.: 540 grs.

Pizzas

PIZZA Artesana



5 Quesos. Refª: 1800

Base de pizza artesana, salsa de queso azul, mozzarella 100%, mezcla de quesos rallados y orégano.

Peso aprox.: 500 grs.



Kebab. Refª: 1807

Base de pizza artesana, salsa kebab, mozzarella 100%, kebab de pollo y orégano.

Peso aprox.: 550 grs.



Pepperoni. Refª: 1806

Base de pizza artesana, tomate frito, queso mozzarella 100%, carne de vacuno, pepperoni, orégano.

Peso aprox.: 520 grs.

Pizzas

Hamburguesas



Deliciosas

Hamburguesas

MODO •DE• EMPLEO

HAMBURGUESAS

DESCONGELAR

Es muy importante que el producto esté totalmente descongelado antes de meterlo en el microondas/horno.

PREPARACIÓN EN HORNO

Sacar del envoltorio y cocinar durante 5 minutos aproximadamente* a 160°C.

PREP. EN MICROONDAS

Sin sacar del envoltorio, cocinar en microondas 60 segundos a máxima potencia.

PALETIZACIÓN

156 Cajas de 8 hamburguesas. (12 cajas de base x 13 cajas en altura).

PACKAGING



MEDIDAS PRODUCTO

Diámetro 12 cms.



MAXI BURGUER. Ref. 1300

Pan hamburguesa XL, huevo frito, hamburguesa cerdo, queso Cheddar, bacon, salsa especial del Chef.

Peso aprox.: 250 grs.



CHICKEN BURGUER. Ref. 1301

Pan hamburguesa XL, hamburguesa de pollo empanado, queso Cheddar, salsa especial del Chef

Peso aprox.: 185 grs.

*Según tipo de horno, consúltenos.

*Información sobre alérgenos en el envase.

Hamburguesas



CHEESE BURGUER. Ref. 1302

Pan hamburguesa XL, hamburguesa de pollo, queso Cheddar, salsa especial del Chef

Peso aprox.: 180 grs.

Hamburguesas
del Chef
SELECCIÓN



MAXI BURGUER SIN HUEVO. Ref. 1304

Pan hamburguesa XL, hamburguesa cerdo, queso Cheddar, bacon, salsa especial del Chef.

Peso aprox.: 190 grs.

Hamburguesas

Bocapizzas



Sabrosas

Bocapizzas

MODO
• DE •

EMPLEO

BOCAPIZZAS

NO ES NECESARIO
DESCONGELAR

Pero es aconsejable hacerlo para una mayor rapidez en su elaboración

HORNEAR

Sacar el producto del envoltorio e introducir en el horno a 180°C durante 5-8 minutos aproximadamente (descongelado).

PALETIZACIÓN

156 Cajas de 12 bocapizzas.
(12 cajas de base x 13 cajas en altura).

PACKAGING



MEDIDAS PRODUCTO

Largo 30 cms.

Ancho 6 cms.



YORK. Ref. 1120

Pan Bocapizza, tomate, mozzarella, jamón york y orégano.

Peso aprox.: 140 grs.



BACON. Ref. 1120

Pan Bocapizza, tomate, mozzarella, bacon y orégano.

Peso aprox.: 140 grs.

*Según tipo de horno, consúltenos.

*Información sobre alérgenos en el envase.

Bocapizzas



4 QUESOS. Ref. 1124

Pan Bocapizza, salsa de queso, mezcla de 4 quesos y orégano.

Peso aprox.: 120 grs.



BARBACOA. Ref. 1122

Pan Bocapizza, salsa barbacoa, mozzarella, bacon, carne picada y orégano.

Peso aprox.: 140 grs.



ATÚN. Ref. 1123

Pan Bocapizza, tomate, mozzarella, atún y orégano.

Peso aprox.: 125 grs.

Bocapizzas



¿Por qué elegir Bocatas del Chef?

- No necesita instalación de cocina ni salida de humos para ofrecer una gran variedad de productos elaborados.
- No tendrá merma de materias primas al elaborar sus productos.
- Grupo Asipan garantiza los controles sanitarios y de calidad en su fabricación.
- Nuestros productos cuentan con un año de caducidad.
- Una vez descongelados, y mantenidos en frío (3° ó 6°), son aptos para el consumo hasta 4 ó 5 días más tarde.
- Con ellos damos más variedad, rapidez y servicio a sus clientes.



ASIPAN
Grupo
S.L.

GRUPO ASIPAN, S.L. Ctra. Sevilla - Coria del Río, km. 11.
41100 Coria del Río (Sevilla).
Tel. 954 77 91 38 - fax: 954 77 53 49

www.bocatasdelchef.es
www.bocadilloscongelados.com

