

Ibepan lanza un nuevo surtido de micro hamburguesas ya elaboradas: el Mixto de Esponjosos

Ibepan, empresa importadora y comercializadora de panes y dulces para hostelería, especialmente para el sector del catering, vuelve a sorprender con un delicioso producto ya elaborado, listo para consumir: el Mixto de Esponjosos, una bandeja de micro hamburguesitas elaboradas con el Mini Pan Esponjoso de Ibepan, y cuatro exquisitos ingredientes.

Ibepan, empresa importadora y comercializadora de panes y dulces para hostelería, especialmente para el sector del catering, vuelve a sorprender con un delicioso producto ya elaborado, listo para consumir: el Mixto de Esponjosos. Se trata de una bandeja de micro hamburguesitas elaboradas con el Mini Pan Esponjoso de Ibepan, y cuatro exquisitos ingredientes: jamón ahumado con queso; huevas de trucha; salmón ahumado con queso y oca con cebolla caramelizada.

El Mixto de Esponjosos llega al restaurador en bandejas de 20 unidades, y cada micro hamburguesita tiene unas dimensiones de 3,5 cm y 10 gr. Es un producto ya elaborado y que llega congelado, por lo que el hostelero sólo tendrá que descongelar durante unos minutos (se recomienda dejar a temperatura ambiente durante al menos 1 hora), y servir.

El Mixto de Esponjosos de Ibepan vuelve a revolucionar el sector, especialmente el del catering, puesto que es la solución rápida y deliciosa para eventos multitudinarios, banquetes, etc. Aunque también es una solución sorprendente y divertida para presentar en restaurantes como entrante o tapa.

Ibepan, líder en la distribución de panes de calidad

La empresa Ibepan inició su actividad en el año 2001 como importador en exclusiva para España de los productos de la empresa sueca Polarbröd AB, el mayor fabricante de Europa de pan sueco, denominado también pan polar. Desde entonces y hasta ahora, Ibepan ha reunido a una serie de proveedores de más de una docena de países con los que colabora en la importación de panes y dulces exclusivos.

Y es que, los responsables de Ibepan están atentos a las necesidades del sector, por eso, incorporan de forma constante y permanente nuevos tipos de panes y dulces enfocados a la restauración, especialmente al segmento del banqueting, aunque sus productos van enfocados para restaurantes, cadenas, hoteles, caterings y colectividades, así como panaderías y pastelerías.

Su catálogo de productos -que se caracterizan por estar ya elaborados y servirse congelados-, abarca desde panes para sándwiches y bocadillos, hasta panes especiales para canapés, pasando por el polar para enrollados, el pan pita, los panes para mini hamburguesas (Ibepan fue uno de los pioneros en introducir en el mercado este tipo de pan), blinis, canapés, mini pizzas, etcétera. También comercializa canapés ya elaborados, enrollados salados y otras especialidades listas para consumir. En los últimos años, además, se ha especializado en referencias dulces de tamaño niño, que van

desde mini botoncitos de chocolate hasta mini cheesecake, entre muchos otros.

IBEPAN- INTERNATIONAL BUSINESS EXCHANGE

OFICINAS: C/ Batalla de Bailen, 8 1ºB. 28400 Collado Villalba. Tel.: 91 849 37 72 – Fax: 91 639 04 10

www.ibepan.es info@ibepan.es

BÚSCANOS EN FACEBOOK , TWITTER y PINTEREST

Datos de contacto:

Isabel Acevedo

comunicación

698 451 513

Nota de prensa publicada en: [08013](#)

Categorías: [Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>