

2017-2018
- número 2 -

HAY COSAS

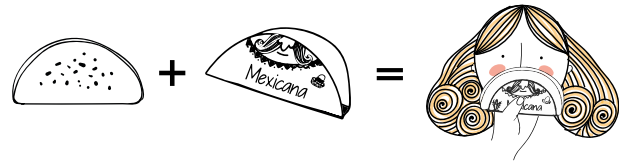
QUE ESTÁN

MEJOR JUNTAS

Chousa y Koama

OI - EN LA CALLE

Chousa y Koama



THE TRUCK TENERIFE



Jago Encinas

El furgón que marca tendencia en las islas.

Director comercial de Ingapan Canarias.

Con mucho que aportar y poco que perder, Ingapan Canarias y su director comercial apostaron por un concepto de moda, los Food Truck, presentando un par de modelos de vehículo bajo la marca "The Truck Tenerife". Ya ruedan sobre suelo canario 2 furgones gastro-gourmet que cumplen con el objetivo planteado por la empresa, divulgar la gastronomía de calidad y hacerse eco de las tendencias del momento.

Háblanos del backstage de "The Truck Tenerife" ¿cómo se prepara para seleccionar la carta de un evento?

Cada evento tiene su temática o trasfondo y desde The Truck Tenerife intentamos adaptarnos a esa filosofía, siempre con la premisa de ofrecer un producto de mucha calidad, que sea apetecible y original. Para ello nos apoyamos en la materia prima local, y en muchas soluciones que nos aportan Chousa y Koama que se adaptan perfectamente a cualquier evento Gastronómico.

Los Food Trucks son pura tendencia, así que entiendo que diseñáis platos acorde con el concepto ¿por tu experiencia que es lo que busca la gente?

Sin duda, desde un food truck, buscamos propuestas para sorprender al público. Prácticamente en todos los eventos en los que participamos quien diseña los platos es Juan Carlos Clemente, y siempre conjugamos tendencias con platos tradicionales con un guiño especial a la cocina canaria, como puede ser Meatball de Conejo al Salmorejo en Torta de Aceite o el ceviche de pescado de Roca con parchita y aguacate... Pero la gente siempre tira a los clásicos, si entre esas propuestas también tienes alguna buena hamburguesa, será el producto más vendido.

Según las encuestas, un 68% de consumidores afirma que la comida de calle los invitó a probar sabores nuevos ¿Cual ha sido el plato de más éxito que ha servido The Truck Tenerife?

Es difícil elegir uno en concreto, porque dependiendo del evento te permite hacer una apuesta más arriesgada o más genérica que guste a todo el mundo. De las últimas que mas éxito tuvieron en el Congreso Gastronómico Culinaria 2016, fueron:

- Hamburguesa de Angus con cremoso de



Las Piadinas de Chousa traen en la caja un cartoncillo take away personalizado por cada pieza con una divertida carita.

queso y cebolla caramelizada servido en Burguer de Espelta.

- Taco de guiso de rabo con cremoso de batata y anís, pimiento de piquillo y mezclum.

Hemos oído hablar mucho de la ya famosa carne de hamburguesa de Koama ¿qué tiene de especial?

En un evento gastronómico tienes que conjugar muchos pequeños factores para que todo salga bien y la materia prima es algo fundamental en lo que no puedes fallar. Con la hamburguesa de Koama podemos elegir entre una amplia variedad, como puede ser el Black Angus, Kobe o Ternera Ecológica y nos permite tener unas carnes de altísima calidad, facilidad para manipularlas y almacenarlas y por supuesto cuando la ves le cara de la gente, te confirma que no te has equivocado en la elección...

¿Siempre gestionáis vosotros la furgoneta o The Truck Tenerife se alquila?

Básicamente tenemos tres formas de actuar con el Foodtruck, aunque siempre estamos abiertos a nuevas propuestas, lo que actualmente ofrecemos es:

- Eventos en los que nos contratan los servicios completos: Chef, propuesta gastronómica y producto.
- Alquiler para eventos concretos, como puede ser un evento musical, gastronómico, cultural, dinamización de un municipio o zona comercial, rodajes de películas, catering, bodas, etc.... Quien lo alquila es quien se ocupa de la explotación,
- Deslocalización de restaurantes... Puedes llevar tu Restaurante a cualquier rincón.



UN CLÁSICO

Alguien dijo: los clásicos nunca mueren, y es cierto!! una burger es la comida estrella de la calle, y si encima se trata de una hamburguesa gourmet... mucho mejor!!



NO TE OLVIDES DEL PAN

El ritmo de vida actual exige que la oferta de menú en la calle sea variada de forma que el cliente pueda disponer de un menú completo a la hora de la comida.

CON PALO

Aperitivos con palo como estas Brochetas 100% Pechuga de Pollo de Koama son una magnífica solución para comer en la calle.

ALTERNATIVAS VEGANAS

Cada día más, es necesario ofrecer alternativas veganas a un creciente mercado que opta por no consumir alimentos de origen animal. Una buena opción son estas Vegan Balls con legumbres y especias de Koama.

LLEVAR PARA CASA

Existe una gran cantidad de envases en el mercado, la mayoría permiten guardar el producto en excelentes condiciones en caso de no comerlo en el momento.

FAST GOOD

¿¿Quién dijo que comer en la calle es sinónimo de poca calidad?? Cada día más gente se suma a comer rápido pero sin renunciar a un buen producto.

Hamburguesa no es sinónimo de carne. Esta receta con **Burger 1959 de Chousa**, guacamole y tomate se combina con una de **Lomo de Atún en Dados de Koama**.

burger



meatballs



Jago Encinas

Indícanos el contacto para los interesados y díganos ¿qué requisitos debemos de cumplir?

Los requisitos básicos son estar dado de alta como empresa o autónomo y tener ganas de hacer algo diferente...

Pueden contactarnos a través de:

www.ingapan.com
www.facebook.com/tenerifethetruck
tenerifefoodtruck@gmail.com
T: 922 735 280



BRUNCH

De un tiempo a esta parte los desayunos y las medias mañanas han ganado el protagonismo que se merecen y cada día son más los cuidados que se ponen a la hora de elaborar estos menús en las cafeterías; hemos pasado de ver en las cartas zumo + café + croissant a ver numerosas y variadas especialidades tanto saladas como dulces. También el mundo de los cafés y los zumos ha evolucionado, por un lado mejorando y ampliando la gama de cafés y por otro sumándose a la oferta los smoothies de frutas y verduras.

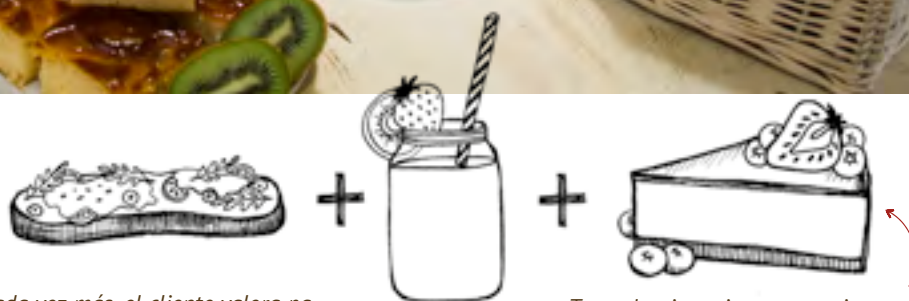
Iria Chousa

¿Qué buscan los nuevos clientes?

En general, buscan productos que sigan las gastro-tendencias, ingredientes naturales, artesanales, productos poco procesados, ecológicos, productos con una historia que contar, con un origen que representar... En el mundo del pan existen fabricantes como Chousa con una amplia oferta de productos Clean Label o "Etiquetas Limpias", lo que nos asegura que no incluyen en su receta aditivos, solo ingredientes naturales. Todas sus referencias de pan están formadas a mano, por lo que representan ese carácter artesanal de la marca y sobre todo, cuentan sin duda con un origen, Galicia, abalado entre otros por el sello de Galicia Calidade. Marcas como Koama sé que solo utilizan ingredientes naturales y por eso para DL son 2 proveedores indiscutibles!

MENÚ COMPLETO

Inspira a tus clientes con varias opciones combinadas de dulce y salado y acompañado de un zumo de frutas y verduras.



Cada vez más, el cliente valora panes de origen y los prefiere ante los panes blancos y de molde.

Ten a la vista siempre porciones de pasteles con una decoración atractiva. Nada despiere más la tentación!!

02 - EN LA TIENDA

OPCIÓN SALUDABLE

Cada día son más las personas interesadas en llevar una alimentación saludable. Un sandwich con una **Burger de Espelta de Chousa** es una opción formidable.



ROSCAPIZZA

Un solución ideal para aprovechar el pan y no depender de laboriosas masas y aun así ofrecer pizza, es usar de base la **Rosca Gallega de Chousa**.



DL BAKERY COFFEE

Nuevo concepto de Panadería-Cafetería.



Iria Chousa

Directora marketing Grupo Ingapan.

Iria Chousa, tercera generación de la familia Chousa y propietarios de la cadena de panaderías-cafeterías de Grupo Ingapan, nos explica en qué se basaron para renovar su concepto de tiendas, pasando del clásico Don León al ya conocido DL Bakery Coffee, tendencia en la ciudad y punto de encuentro para un amplio segmento de clientes.

La nueva apertura de DL Bakery Coffee ha sido todo un éxito en la ciudad ¿es solo cuestión de estética?

No lo creo. Obviamente un sitio nuevo, bonito y de ambiente agradable llama sin duda a la primera visita, pero nuestra estrategia debe de buscar que todo cliente que nos visite quiera volver. Para conseguirlo, no solo la nueva imagen es suficiente, necesitas un buen producto, un buen servicio y sobre todo prestar mucha atención! Tus clientes son el valor más importante de tu tienda, escúchalos, interprétalos y ofréceles lo que necesitan. Pasas a formar parte de su momento de ocio, así que lo fundamental es que su experiencia en tu local sea siempre agradable.

Estudiar a tus clientes es fundamental, bien pues... ¿Cuál es el cliente del momento?

El cliente más activo, crítico y atractivo del momento es el conocido como Millennial. Tienen entre 15 y 35 años. Hacen uso diario de la tecnología y se manejan estupendamente en redes sociales, son menos leales que los consumidores de más edad y quieren conocer la historia que hay detrás de cada producto. Ciertamente es que en el sector de la panadería, nuestro abanico de clientes es por fortuna muy amplio y variado, pero no debemos de perder de vista a este target. Con ellos llegan nuevas formas de entender el consumo y de enfrentarse a las críticas.

La oferta en DL Bakery Coffee depende en gran medida de tus proveedores, ¿utilizáis algún criterio para elegirlos?

Creo que es muy importante ver con qué certificaciones cuentan tus proveedores o sus productos, sellos como BRC, IFS, AENOR, te aseguran que cumplen unos parámetros de calidad muy estrictos como fabricantes.

Si lo que buscas es una referencia en concreto, hay certificaciones para productos ecológicos, halal, sin gluten...

El sello Dolphin Safe, es para nosotros muy importante, asegura que la extracción del atún se realiza sin dañar a otras especies como delfines o tortugas y sin que los animales sufran. Desde DL exigimos este certificado a Chousa para las empanadillas y empanadas de atún. A los clientes de hoy en día lamentablemente les preocupa la posición de tu empresa dentro del circuito del mercado, que te preocupes por el entorno y que prevalezcan en tu oferta alimentos sostenibles.

VARIEDAD

En la variedad está el gusto, no te cortes a la hora de ofrecer una amplia gama de producto.





PLATO ABIERTO

Uno de los aspectos más valorados de las "comidas del mundo" es la posibilidad de componer en la mesa tu propio plato a tu gusto combinando multitud de ingredientes. La **Carne Especial Tacos Emincé Koama** es ideal para ello y se presenta en tres variedades: **Pollo Asiático, Pavo Cajún y Cerdo con Adobo Ibérico.**

PARA COMPARTIR

Compartir menús ofrece al comensal la posibilidad de no quedarse con ganas de probar varios platos y crea un ambiente más abierto, distendido y espontáneo. Una pizza para compartir hecha con una **Base de Pizza de 60x20 de Chousa** o una ensalada con **Pulpo al Natural de Koama** dan mucho juego para comer en grupo.

PORNFOOD

El pornfood es todo un fenómeno digital que sucede cuando la comida es presentada a través de redes sociales y blogs en imágenes que estimulan en extremo los sentidos.

EL PANNIER *Chousa*

EL PAN ADECUADO, EN EL MOMENTO PERFECTO

De trigo, de maíz, de espelta, con semillas... hoy en día nos encontramos con una gran variedad de panes en el mercado y ofrecer una única variedad es equivalente a disponer de un solo vino en una bodega. Cada plato merece ser acompañado por un pan que lo realce y mejore.

ALVEOLOS

A mayor hidratación de la masa más cantidad y calidad de alveolado.



Los panes cantábricos son ideales para picoteos y su sabor se realza muchísimo si se acompaña de un buen aceite de oliva.

Los panes clásicos de trigo son imprescindibles, son fácilmente combinables y nunca fallan!!

MUCHA MIGA

Los platos con salsa merecen ser acompañados por un pan de miga suave esponjosa y densa.

Harinas como la espelta están en auge impulsadas por un creciente mercado que busca alternativas a los trigos tradicionales.

1. Barra cantábrica - 2. Hogaza de Maíz 245 g - 3. Tetiña 45 g - 4. Tetiña de Centeno y Malta 45 g - 5. Burger 1959
6. Pan de Espelta y Miel 265 g - 7. Pan de Moña 600 g

UN NUEVO CONCEPTO

Un Pannier en tu Local

En un restaurante de categoría el presupuesto de un comensal no solo contempla la calidad y elaboración de los platos, también el servicio, el ambiente y en líneas generales, la experiencia a la que te invitan a disfrutar. Por ello, cada detalle en un restaurante es muy importante, cada consejo por el equipo de profesionales es bien recibido. Si esta receta ensalza su sabor con esta u otra bebida ¿cómo es posible no recibir consejo sobre el siempre presente y tan olvidado pan? Un Pannier es el perfil perfecto para que el cliente disfrute de una nueva experiencia, un profesional de sala especializado en pan quien, acompañado de un amplio surtido de piezas de diferentes harinas y semillas, te puede recomendar y cortar in situ el pan perfecto para tu plato. Diferénciate de otros restaurantes, pon un Panier en tu local!

FORMAS Y TAMAÑOS

La opciones en lo que a formatos de pan se refiere son ilimitadas. Panecillos individuales o grandes piezas troceadas, son muchas las posibilidades y todas valen.





SIEMPRE CON PAN
Con un plato con salsa, como estas **Meatballs Picantes de Conejo de Koama**, se debe servir un pan para mojar como el **Mini Bollo Gallego** 40 g de Chousa.

03 - EN EL RESTAURANTE

Chousa y Koama

TACOS



FAJITAS



BURRITOS



SACARLE PARTIDO A INTERNET



Javier Barreira _Ceo de Agencia Roi Scroll_

¿Qué puedes decirles a los hosteleros que tienen miedo a estar en internet por posibles críticas que puedan recibir?

Considero que lo primero que debemos hacer es cambiar nuestra manera de enfocar una crítica. Tendemos a pensar que una crítica es un problema, cuando podemos convertirla fácilmente en un reto o en una oportunidad. Al contrario de lo que se suele hacer, deberíamos incentivar que nuestros clientes den su opinión para poder mejorar día a día.

Aprovechar todo el potencial de internet en nuestro sector. ¿Qué debemos hacer?

Para aprovechar internet al 100% debemos sacar todo el partido de su inmediatez para comunicar novedades y lanzar ofertas, siempre de una manera natural, fresca y adaptada al entorno 2.0. Eso sí, “zapatero a tus zapatos”, es primordial darle a internet la importancia que tiene asignando esta tarea a profesionales que conozcan y sean expertos en exprimir al máximo su rendimiento.

Recientemente han aparecido en internet términos relacionados con el sector de la restauración como por ejemplo Foodporn, explícanos en que consiste.

#Foodporn, es una etiqueta que se relaciona en redes sociales con la tendencia a fotografiar comida visualmente muy muy apetecible, irresistible y muy seductora. Que tus clientes fotografíen tus platos, los etiqueten y los compartan online para dar envidia a todos sus contactos, es sin duda un gran premio para el local y un posicionamiento increíble. Tus mejores prescriptores están en la red.

Otro término muy usado en las redes es Fast Good, ¿a qué se refiere?

La tendencia entre los consumidores más actuales es apostar por platos variados y de calidad, pero.... que me lo sirvan rápido por favor!

¿Qué última recomendación le darías a los hosteleros?

Diría que la red es una gran fuente de información. Podemos analizar lo que ocurre en nuestro entorno, como puede ser nuestra web a través de Google Analytics o nuestra página de Facebook a través de las estadísticas para empresas. Asimismo, también podemos analizar lo que ocurre fuera de nuestro entorno. Existen herramientas muy potentes para ello, pero también otras que están al alcance de todos. Por ejemplo, podemos usar Google Trends para detectar tendencias en Internet o analizar lo que hacen nuestros principales competidores. Esto nos ayudará a obtener ideas para mejorar nuestra comunicación digital o incluso aprender de los errores de otros. Las posibilidades son ilimitadas si sabes exprimir el poder de todo el volumen de información que podemos analizar.

*Tacos de maíz con **Carne Especial Tacos Emincé Pollo Asiático, Pavo Cajún y Cerdo con Adobo Ibérico de Koama.***



04 - EN EL BUFFET

Chousa y Koama

HOTELES CON MUCHAS ESTRELLAS



Juan Carlos Clemente

_Chef y Asesor de cocina de hoteles.

Que como cocinero Juan Carlos Clemente es increíble ya nos lo habían contado, pero de lo que más hablan los conocedores del sector, es de una de sus facetas más reconocidas como profesional, ser de los mejores asesores de cocina de hoteles 5 estrellas. Así que, vamos a sacarle un poquito de información....

Imaginamos que organizar un buffet implica muchos condicionantes, pero ¿cual es el A B C para diseñar un buffet 5 estrellas?

Adaptarse a la filosofía y tipo de hotel, conocer bien la tipología de clientes, creatividad y un equipo involucrado.

Las tendencias nos dicen que el cliente cada vez demanda más información de lo que come, ¿pasa lo mismo en un buffet 5 estrellas o de lo contrario todo vale con tal de presentarse en abundancia?

El comer en un buffet no implica que debamos ignorar los distintos condicionantes que van sujetos a la calidad. Cada vez más los buffets se diseñan teniendo en cuenta los productos de temporada, la apuesta por la calidad, los valores nutricionales, alergias e intolerancias alimentarias... Muchas veces la gente cae en el error en confundir la cantidad con la falta de calidad. Por eso, la tendencia es cocinar al momento. La gran oferta que antes se exponía, ahora se ha transformado en expositores de producto fresco que el cocinero transforma al gusto del huésped.

Desde Ingapan, trasladamos a nuestros clientes la siguiente frase “Si quieres que lo valoren debes de comunicarlo”, hablamos de todo tipo de sellos y certificaciones que aportan confianza y definen al fabricante, por ejemplo Galicia Calidade, BRC, Clean Label, Dolphin Safe, Plátano de Canarias... ¿Es importante para ti como asesor que tu proveedor y sus productos cuenten con alguna de estas calificaciones?

Efectivamente, siempre que te rodeas de empresas que te garanticen la calidad de sus productos y que se comprometan con todo aquello que nos afecta y es importante; sostenibilidad, economía social, extracción selectiva... garantizas un buen resultado.

Dicen que el gramaje de los productos es importante en el buffet ¿qué parámetros consideras que deben de cumplir?

Esto depende de qué hablemos. En el caso del pan, por ejemplo, la tendencia es tener muchos sabores en gramajes pequeños (30g) pero, en ocasiones, es muy complicado, diría casi imposible, elaborar piezas mini de masas concretas. Por eso, la mezcla de piezas grandes de corte donde se consigue una mejor corteza bien racionadas y expuestas en un buffet o facilitar los medios para que el cliente corte al gusto, hacen una oferta más completa y enriquece el buffet a nivel visual.

¿Para buffet o no, cual es tu producto preferido de Koama? ¿y de Chousa?

En Koama, el Rulo de Jarrete de ternera me parece un producto muy versátil tanto para buffet como carta y, por supuesto, para banquete. De Chousa me quedaría con la línea de Panes de Origen, la familia de los Panes Cantábricos, Rosca Gallega, Barra Meiga, Pan de Moña...

EN PORCIONES

Cualquier producto de gran tamaño es apropiado para un catering o buffet si se porciona en la forma adecuada, como esta **Empanada 57x37 de Chousa**.



ESPECIAL CATERING

Lo ideal es buscar un menú a base de pequeños bocados lo más variado posible. Aperitivos como los **Mini Tatinés de Koama** son muy vistosos y su calidad es insuperable. Otro bocadito estrella por su practicidad es el surtido de **Mini Empanadillas Chousa**.

LOS COLORES

En una mesa dulce es fundamental la coherencia de la decoración. Elige 2 o 3 colores para los elementos decorativos y combinalos. Esta tarta **Muerte por Chocolate de Chousa** está decorada con un turquesa intenso y varios morados.

SÁCALE PARTIDO

Busca formas originales de presentar un producto como estas **piruletas** hechas con el **Brazo de Chocolate de Chousa**.



MESA DULCE

No hay evento que se precie que no disponga de una mesa de postres. Estas mesas son un buffet libre de postres en los que la estética y decoración de la mesa es tan importante como el contenido.

05 - CATÁLOGO

Chousa



BURGER 1959  
Búscalo en la página 3 y 11



TORTA CON ACEITE DE OLIVA  
Búscalo en la página 4



BURGER DE ESPELTA 90 G 
Búscalo en la página 5



BASE PIZZA 20X60  
Búscalo en la página 6



TETIÑA CENTENO Y MALTA 65 G  
Búscalo en la página 7 y 11



TETIÑA 65 G  
Búscalo en la página 7 y 11



BOLLO GALLEGO 70 G   
Búscalo en la página 7



MINI BOLLO GALLEGO 40 G   
Búscalo en la página 2, 4, 7 Y 8



MINI BOLLO CANTÁBRICO 70 G 
Búscalo en la página 7



HOGAZA DE CHÍA 245 G 
Búscalo en la página 4 Y 7



HOGAZA MAÍZ 245 G 
Búscalo en la página 7, 11



PAN DE ESPELTA Y MIEL 265 G 
Búscalo en la página 4 y 7



BARRA CANTÁBRICA 270 G  
Búscalo en la página 7



ROSCA GALLEGA 425 G   
Búscalo en la página 5



PAN DE MOÑA 600 G  
Búscalo en la página 7

SIMBOLOGÍA

Chousa y Koama



Clean Label



Producto Vegano



Listo en un Minuto



Descongelar y Listo



Corte Manual



Formado Manual



SELLOS DE CALIDAD INGAPAN S.L.U.



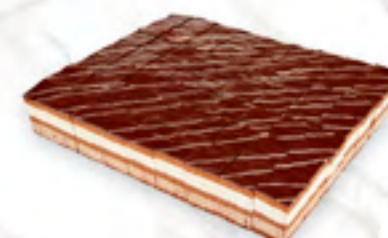
PASTEL DE NATA
Búscalo en la página 4



COULANT 
Búscalo en la página 11



BIZCOCHO 3 LECHEs 
Búscalo en la página 11



PLANCHA PRECORTADA 63 RAC. TRES CHOCOLATES 
Búscalo en la página 11



BRAZO DE CHOCOLATE 
Búscalo en la página 11



SACHER VIENA 
Búscalo en la página 11



MURTE POR CHOCOLATE 
Búscalo en la página 11



CHEESECAKE CON FRAMBUESA 
Búscalo en la página 4



PRECORTADO BROWNIE 
Búscalo en la página 11



BIZCOCHO CON CHOCOLATE 
Búscalo en la página 11



BIZCOCHO MANZANA Y CANELA 
Búscalo en la página 4

VER CATÁLOGO
COMPLETO CHOUZA



MINI EMPANADILLA KEBAB
Búscalo en la página 2 y 11



MINI EMPANADILLA ARGENTINA
Búscalo en la página 11



MINI EMPANADILLA CALZONE
Búscalo en la página 11



EMPANADILLA CHILENA
Búscalo en la página 3 y 5



EMPANADILLA KEBAB
Búscalo en la página 3 y 5



EMPANADILLA CALZONE
Búscalo en la página 3 y 5



EMPANADILLA VEGANA
Búscalo en la página 4



EMPANADILLA CRIOLLA DE POLLO
Búscalo en la página 4



PIADINA MEXICANA
Búscalo en la página 2



PIADINA CARBONARA
Búscalo en la página 2



PIADINA YORQUESO
Búscalo en la página 2



PIADINA BREAKFAST
Búscalo en la página 2



EMPANADA GALLEGA 57X37
Búscalo en la página 10

06 - CATÁLOGO *Koama*

VER CATÁLOGO
COMPLETO KOAMA



**CROQUETA MERLUZA
Y ALGA CÓDIUM**
Búscalo en la página 11



**MINI TATÍN CHERRY QUESO
CABRA Y ALBAHACA**
Búscalo en la página 11



MINI TATÍN MANZANA Y FOIE
Búscalo en la página 11



**MINI TATÍN RABO
Y PIMIENTO ASADO**
Búscalo en la página 11



PULPO AL NATURAL
Búscalo en la página 6



POLLO HILADO
Búscalo en la página 3 y 5



SAQUITO PRIMAVERA
Búscalo en la página 11



SAQUITO DE QUESO
Búscalo en la página 11



**VEGAN BALL
LEGUMBRES Y ESPECIAS**
Búscalo en la página 2



MEATBALL LOMO DE ATÚN
Búscalo en la página 2



**MEATBALL PICANTE
DE CONEJO**
Búscalo en la página 8



**MEATBALL POLLO
CAMPERO Y CÚRCUMA**
Búscalo en la página 3



**LANGOSTINO CRUJIENTE
CON PAN JAPONÉS**
Búscalo en la página 3



**LANGOSTINO EN TEMPURA
NEGRA Y AIRBAG DE CERDO**
Búscalo en la página 3



**BROCHETA 100%
PECHUGA DE POLLO**
Búscalo en la página 3



**PIRULETA QUESO DE
CABRA Y CONFITURA DE TOMATE**
Búscalo en la página 11



**CARNE ESPECIAL TACOS
EMINCÉ CERDO ADOBO IBÉRICO**
Búscalo en la página 6



**CARNE ESPECIAL TACOS
EMINCÉ PAVO CAJÚN**
Búscalo en la página 6



**CARNE ESPECIAL TACOS
EMINCÉ POLLO ASIÁTICO**
Búscalo en la página 6



**HAMBURGUESA
LOMO DE ATÚN EN DADOS**
Búscalo en la página 3

CONTACTA

Con nosotros

INGAPAN (CENTRAL)
Tlf: 982 100 300

INGAPAN Coruña
Tlf: 981 685 207

INGAPAN Pontevedra
Tlf: 986 659 312

INGAPAN Canarias
Tlf: 922 735 280

INGAPAN Bizkaia
Tlf: 945 106 026

INGAPAN Madrid
Tlf: 913 800 806

www.contucocina.com

ingapan.es
chousa.es
koama.es