



KOSKOR

LE SACAMOS PUNTA A TODO

.....

MADE IN ZUMAIA





Qué significa Koskor

.....

"Koskor" es como llamamos a la punta del pan. Es un homenaje a esas rutinas diarias, a esos pequeños detalles que cambian la forma en la que disfrutamos del pan. Les hemos sacado punta - nunca mejor dicho - a nuestras recetas orientadas al consumo cotidiano, dándoles nuevas formas y más volumen e hidratación.



A QUIÉN VA DIRIGIDA

Es una familia a gusto de todo tipo de consumidores, momentos de consumo y fácil de combinar con otros alimentos.



LA FAMILIA KOSKOR

De la misma receta salen 3 formatos: Baguette Koskor, Koskor 350 y Koskor 300.



CARACTERÍSTICAS

Alta hidratación.
Larga fermentación.
Sin aditivos ni conservantes.



BENEFICIOS

Larga conservación del pan.
Fácil de digerir.
Miga con textura suave.
Fácil de combinar y maridar.



PAN EN PUNTA
OKIN
KOSKOR
BY OKIN
CLEAN LABEL - MADE IN ZUBRITA



P133A

Koskor 350

.....

Longitud: 54 cm
Anchura: 8 cm

350GR

PESO PRECOCIDO



SIN ADITIVOS
NI CONSERVANTES



ALTA
HIDRATACIÓN



LARGA
FERMENTACIÓN

COCCIÓN	TEMPERATURA	UNIDS./CAJA	DESCONGELACIÓN
17 min	200° C	22	20 min

* El tiempo y la temperatura óptima pueden variar en función del horno.

P131A

Koskor 300

300GR

PESO PRECOCIDO

.....

Longitud: 44 cm
Anchura: 8 cm



SIN ADITIVOS
NI CONSERVANTES



ALTA
HIDRATACIÓN



LARGA
FERMENTACIÓN

COCCIÓN	TEMPERATURA	UNIDS./CAJA	DESCONGELACIÓN
17 min	200° C	30	20 min

* El tiempo y la temperatura óptima pueden variar en función del horno.





P134

Baguette Koskor

.....

Longitud: 54 cm
Anchura: 6,75 cm

275GR
PESO PRECOCIDO



SIN ADITIVOS
NI CONSERVANTES



ALTA
HIDRATACIÓN



LARGA
FERMENTACIÓN

COCCIÓN	TEMPERATURA	UNIDS./CAJA	DESCONGELACIÓN
16 min	200° C	30	20 min

* El tiempo y la temperatura óptima pueden variar en función del horno.



Acerca de Okin.

.....

Fundada en 1994, OKIN, - que en Euskera significa “panadero” - somos una empresa familiar situada en la Costa Vasca (Zumaia, a 40km de San Sebastian). Desde el inicio y bajo la filosofía Clean Label, nos hemos dedicado al pan precocido congelado, siendo reconocidos tanto por la calidad de nuestros panes -líderes en el segmento de rústicos-, como por la proximidad con nuestros clientes.

Nuestro ADN es **100% panadero**, dedicándonos exclusivamente a la producción de pan. Todas nuestras actuaciones se basan en **valores** y se ejecutan con **calidad y profesionalidad**. Para nosotros la **innovación** siempre va de la mano de la **salud**.

MADE IN ZUMAIA

.....

Pol. Ind. Jose María Korta Parc 5,
20750 ZUMAIA (Gipuzkoa)

WWW.OKIN.ES