



EL SABOR Y LA  
VERSATILIDAD  
QUE CONQUISTAN  
EL MUNDO

CATÁLOGO 2024



Alimentos Polar



# P.A.N.

P.A.N. es una marca global con un gran legado de tradición e innovación. Pionera en el mundo en la producción de Harina Precocida de Maíz durante más de 63 años, ha expandido su presencia a más de 100 países, adaptándose a un mercado global en constante evolución. Sus productos, sabrosos, nutritivos y prácticos son ideales para consumir en el hogar, en restaurantes y cualquier ocasión.

**ALIMENTOS POLAR ESPAÑA, S.L.**  
**Catálogo de productos 2024**

Todas las imágenes utilizadas en esta edición son propiedad exclusiva de Alimentos Polar España S.L. Prohibida su reproducción.

[ventas.apes@empresapolar.com](mailto:ventas.apes@empresapolar.com)

[hello@allofpan.com](mailto:hello@allofpan.com) | [hello@polarpilsen.eu](mailto:hello@polarpilsen.eu) | Teléfono: +34 91 499 44 38

[www.allofpan.com](http://www.allofpan.com) | [www.polarpilsen.eu](http://www.polarpilsen.eu)

# UNA GRAN FAMILIA DE PRODUCTOS



## VERSATILIDAD

La versatilidad de los productos de P.A.N. es un rasgo distintivo de la marca que la ha posicionado como un referente culinario a nivel internacional. Además de la Harina Precocida de Maíz, natural, sin gluten y sin OMG, su amplio portafolio de productos ofrece innumerables posibilidades y momentos para disfrutar de su exquisito sabor y calidad. Su línea de productos listos para consumir, son una opción rápida, deliciosa y práctica que se adapta a distintos perfiles de consumidores y a los nuevos tipos de consumo.

## SABORES PARA EL MUNDO

P.A.N. une diferentes cocinas, culturas y sobre todo personas, a través de una experiencia gastronómica única, creando una comunidad global de amantes de la gastronomía que aprecia la calidad, autenticidad y versatilidad que aporta a cada comida.



**En Alimentos Polar la calidad es una prioridad.**

Gracias a rigurosos procesos de fabricación y al compromiso de cada uno de nuestros trabajadores, hemos logrado obtener el certificado **IFS Food**, que avala la calidad, seguridad alimentaria y fiabilidad de nuestros productos.

# LA MARCA DE HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ #1 DEL MUNDO

DELICIOSA  
Y SABROSA



INFINITAS  
RECETAS



NATURAL



FUENTE  
DE FIBRA



SIN GLUTEN



## ¿Sabías qué?

La harina de maíz puede transformar todos tus platos, desde empanar croquetas hasta darle un giro exótico a tus fritos favoritos. Un filete empanado, unos calamares crujientes, nada se resiste a su sabor único. Además, se puede usar en bizcochos y galletas con un toque dulce que sorprenderá a cualquier paladar.



# HARINA P.A.N.

Harina Precocida de Maíz Blanco.



## Características

		
CONSERVACIÓN	PRESENTACIÓN	PESO
LUGAR FRESCO	BOLSA	1.000 g 2.000 g

## Alérgenos


PUEDA CONTENER TRAZAS DE SOJA



Ideal para hacer arepas, empanadas, tortitas, croquetas, rebosados y mucho más.



## RECETA

# Tarta de Chocolate



## INGREDIENTES

- 130 g de Harina Precocida de Maíz Blanco P.A.N.
- 130 g de harina de arroz integral.
- 90 g de cacao en polvo.
- 7,5 g de bicarbonato de sodio.
- 1,5 g de sal.
- 220 g de azúcar moreno.
- 220 g de azúcar blanco.
- 2 huevos enteros.
- 1 vaina de vainilla.
- 375 g de yogur natural sin azúcar.



## PREPARACIÓN

- 1 Precalienta el horno a 160 °C y prepara un molde de 20 cm engrasándolo y enharinándolo.
- 2 En una batidora eléctrica, crema la mantequilla con ambos tipos de azúcar hasta que la mezcla se torne pálida y duplique su volumen. Reserva.
- 3 Aparte, mezcla la **Harina Precocida de Maíz Blanco P.A.N.** con harina de arroz integral, cacao en polvo y bicarbonato de sodio en un envase.
- 4 En otro envase, bate los huevos uno a uno con semillas de vainilla en otro envase.
- 5 Incorpora los huevos y vainilla a la mezcla de mantequilla y luego añade la mezcla de harinas intercalándola con yogur.
- 6 Vierte la mezcla en el molde preparado y hornea por unos 30 minutos y deja reposar por 25 minutos antes de desmoldar.



# HARINA P.A.N.

Harina Precocida de Maíz Amarillo.



## Características

			
CONSERVACIÓN LUGAR FRESCO	PRESENTACIÓN BOLSA	PESO 1.000 g	PUEDO CONTENER TRAZAS DE SOJA

## Alérgenos



Ideal para hacer arepas, empanadas, tortitas, tamales, polenta y mucho más.



## RECETA

# Palitos de pizza pepperoni



## INGREDIENTES

- 1 taza Harina Precocida de Maíz Amarillo P.A.N.
- 1 1/4 taza de agua.
- 1 cucharadita de sal.
- 2 cucharada azúcar blanca.
- 1 cucharada cebolla en polvo.
- Pimienta al gusto.
- 1/2 cucharadita de polvo para hornear.
- 12 palitos de queso mozzarella.
- 24-30 rebanadas de pepperoni.
- Salsa de tomate para acompañar.



## PREPARACIÓN

- 1 Mezcla los ingredientes secos en un tazón.
- 2 En otro recipiente, vierte agua y agrega gradualmente la mezcla de **Harina Precocida de Maíz Amarillo P.A.N.** mientras revuelves.
- 3 Amasa hasta que obtengas una textura suave. Coloca una porción de masa sobre una lámina de papel plástico flexible y extiendela para hacer un disco de 8 cm. Luego, coloca el queso envuelto en pepperoni, cierra como un sobre y enrolla. Fríe hasta que estén dorados y sirve con tu salsa favorita.



# HARINA P.A.N.

Mezcla de maíz dulce.



## Características



CONSERVACIÓN

LUGAR FRESCO



PRESENTACIÓN

BOLSA



PESO

500 g

## Alérgenos



PUEDA CONTENER  
TRAZAS DE SOJA

## SABOR Y VERSATILIDAD EN TODAS LAS RECETAS



Ideal para hacer cachapas, tortitas, pan de maíz, postres y mucho más.

# EL SNACK PARA TODO MOMENTO

UNA GRAN  
MERIENDA

IDEAL PARA  
COMPARTIR



 AUTÉNTICO SABOR  
LATINO

 HECHOS CON  
HARINA PRECOCIDA  
DE MAÍZ



**PAN**<sup>®</sup>  
SINCE 1960

**SNACK ON**

## ¿Sabías qué?

La palabra Snack viene de “snakke”, una antigua palabra medieval que significaba mordisco o bocado.

Hoy en día, Snack es una superestrella del vocabulario, reconocida en todo el mundo. Se refiere a esos alimentos deliciosos que nos sacan del apuro y nos hacen felices al instante! Porque, seamos sinceros, ¿a quién no le encanta disfrutar de un buen Snack solo por el placer de hacerlo?.



# AREPAS CLÁSICAS

Arepa blanca precocinada.



## FOOD SERVICE disponible



## Características



## Preparación



## Alérgenos



Pueden servirse rellenas, con topping, como acompañantes, para dippear, untar y como postre. Ideal para desayunos, meriendas, comidas y cenas.



## RECETA

# Arepas de pavo y feta



## INGREDIENTES

- 2 Arepas clásicas congeladas de P.A.N.
- 200 g de pechuga de pavo braseado.
- Queso feta.
- Rúcula.



## PREPARACIÓN

- 1 Prepara tus **Arepas clásicas congeladas de P.A.N. a tu gusto**, ya sea en freidora, horno o airfryer.
- 2 Corta las arepas por la mitad y agrega la pechuga de pavo como primera capa sobre las arepas.
- 3 A continuación, coloca la rúcula para darle un toque fresco y crujiente.
- 4 Por último, añade el queso y disfruta.



# AREPAS RELLENAS



## ¿Sabías qué?

Desde sus primeras preparaciones en los años 50 como un almuerzo de fin de semana, la carne desmechada ha evolucionado para convertirse en un ingrediente fundamental de la gastronomía venezolana. Inicialmente servida con puré, su versatilidad le permitió integrarse en diversas preparaciones, ganando popularidad como uno de los rellenos favoritos de nuestras arepas. A este clásico se le han sumado opciones más modernas e irresistibles, como las variedades de queso y pavo, así como cheddar y bacon. Sabores que reflejan su capacidad de adaptarse a una amplia gama de ingredientes y satisfacer todos los paladares.



# AREPA RELLENA DE QUESO Y PAVO

Carne de pavo jugosa y un queso suave y cremoso se combinan en este delicioso relleno.



## Características

CONSERVACIÓN	PRESENTACIÓN	PESO
-18 °C	ESTUCHE 1 u.	200 g

## Preparación

MICROONDAS
2:30 min

## Alérgenos

CONTIENE LÁCTEOS	CONTIENE SOJA



Perfecta para pasar menos tiempo en la cocina y más tiempo disfrutando de su sabor.

# AREPA RELLENA DE CARNE DESMECHADA

Un relleno tradicional y sabroso que se puede disfrutar en pocos minutos.



## Características

CONSERVACIÓN	PRESENTACIÓN	PESO
-18 °C	ESTUCHE 1 u.	200 g

## Preparación

MICROONDAS
2:30 min

## Alérgenos

CONTIENE SOJA	CONTIENE PESCADO	CONTIENE GLUTEN



Ideal para disfrutar de manera rápida, fácil y sabrosa después de un largo día en el trabajo o la universidad.

# AREPA RELLENA DE CHEDDAR Y BACON

La cremosidad del cheddar y el sabor ahumado del bacon se fusionan en un relleno irresistible.



## TU ANTOJO MÁS RÁPIDO

Disfruta de tu relleno favorito en pocos minutos.



### Características



CONSERVACIÓN

-18 °C



PRESENTACIÓN

ESTUCHE 1 u.



PESO

200 g



MICROONDAS

2:30 min

### Preparación Alérgenos



CONTIENE SOJA



CONTIENE LÁCTEOS



CONTIENE MOSTAZA



Ideal para disfrutarla con una Polar Pilsen bien fría y hacerlo todo más refrescante y sabroso.

# JOJOTICOS

Palitos precocinados de maíz dulce rellenos de queso fresco.



# CACHAPAS

Tortitas de maíz dulce.



## FOOD SERVICE disponible

	<b>CONSERVACIÓN</b> -18 °C
	<b>PRESENTACIÓN</b> 112 u.
	<b>FREIDORA</b> 4 min

\*Producto crudo

## Características

<b>CONSERVACIÓN</b> -18 °C	<b>PRESENTACIÓN</b> ESTUCHE 12 u.	<b>PESO</b> 480 g

## Alérgenos

<b>CONTIENE LÁCTEOS</b>	<b>PUEDA CONTENER TRAZAS DE SOJA</b>

## Preparación

<b>SARTÉN</b> 4 min	<b>HORNO</b> 12 min	<b>AIRFRYER</b> 8 min

## FOOD SERVICE disponible

	<b>CONSERVACIÓN</b> 0-4 °C
	<b>PRESENTACIÓN</b> MINI 20 u. / MEDIANA 5 u. MAXI 4 u.
	<b>SARTÉN</b> 5 min

## Características

<b>CONSERVACIÓN</b> -18 °C	<b>PRESENTACIÓN</b> ESTUCHE 5u. MEDIANAS	<b>PESO</b> 750 g

## Alérgenos

<b>CONTIENE LÁCTEOS</b>	<b>PUEDA CONTENER TRAZAS DE SOJA</b>

## Preparación

<b>SARTÉN</b> 5 min	<b>HORNO</b> 7-8 min	<b>AIRFRYER</b> 7 min



Ideales para cualquier momento del día con nuestra nata criolla.



Ideales para comidas rápidas y ligeras, pueden ser acompañadas de queso de mano, queso guayanés, y queso telita. También se pueden rellenar con carnes guisadas.

# AREPAS QUESO

Arepas de queso precocinadas.



# MANDOCAS

Palitos precocinados de plátano macho maduro rellenos de queso fresco.



## FOOD SERVICE disponible

	<b>CONSERVACIÓN</b> -18 °C
	<b>PRESENTACIÓN</b> CAJA 90 u.
	<b>FREIDORA</b> 4 min

## Características

<b>CONSERVACIÓN</b> -18 °C	<b>PRESENTACIÓN</b> ESTUCHE 12 u.	<b>PESO</b> 540 g 45 g u.

## Preparación

<b>SARTÉN</b> 4 min	<b>HORNO</b> 12 min	<b>AIRFRYER</b> 9 min

## Alérgenos

<b>CONTIENE LÁCTEOS</b>	<b>PUEDEN CONTENER TRAZAS DE SOJA</b>



Pueden servirse como tapas o rellenas con queso, carne, pollo, atún, etc.  
Ideal para desayunos, meriendas y aperitivos.

## FOOD SERVICE disponible

	<b>CONSERVACIÓN</b> -18 °C
	<b>PRESENTACIÓN</b> 112 u.
	<b>FREIDORA</b> 4 min

\*Producto crudo

## Características

<b>CONSERVACIÓN</b> -18 °C	<b>PRESENTACIÓN</b> ESTUCHE 12 u.	<b>PESO</b> 480 g

## Preparación

<b>SARTÉN</b> 4 min	<b>HORNO</b> 10 min	<b>AIRFRYER</b> 5 min

## Alérgenos

<b>CONTIENE LÁCTEOS</b>	<b>PUEDEN CONTENER TRAZAS DE SOJA</b>



Ideales para desayunar y merendar.  
Recomendamos acompañarlas con nuestra nata criolla.

# EMPANADAS QUESO

Medias lunas precocinadas de harina de maíz rellenas de queso.



## FOOD SERVICE disponible

	<b>CONSERVACIÓN</b> -18 °C
	<b>PRESENTACIÓN</b> CAJA DE 48 u.
	<b>FREIDORA</b> 4 min

## Características

CONSERVACIÓN	PRESENTACIÓN	PESO
-18 °C	ESTUCHE 12 u.	600 g

## Preparación

SARTÉN	HORNO	AIRFRYER
4 min	12 min	8 min

## Alérgenos

CONTIENE LÁCTEOS	PUEDEN CONTENER TRAZAS DE SOJA



Ideales para cualquier hora del día en especial desayunos y meriendas, acompañadas de nuestra salsa Guasacaca.

# EMPANADAS CARNE

Medias lunas precocinadas de harina de maíz rellenas de carne.



## FOOD SERVICE disponible

	<b>CONSERVACIÓN</b> -18 °C
	<b>PRESENTACIÓN</b> CAJA DE 48 u.
	<b>FREIDORA</b> 4 min

## Características

CONSERVACIÓN	PRESENTACIÓN	PESO
-18 °C	ESTUCHE 12 u.	600 g

## Preparación

SARTÉN	HORNO	AIRFRYER
4 min	12 min	8 min

## Alérgenos

CONTIENE GLUTEN	PUEDEN CONTENER TRAZAS DE SOJA	CONTIENE PESCADO



Perfectas para cualquier momento del día, nuestras empanadas son aún más irresistibles cuando se combinan con tu salsa favorita.

# CROK-MAÍZ

Bolitas de maíz precocinadas rellenas de: Queso, Cheddar y Bacon, y Cheddar y Jalapeños.



## ¿NOS VAMOS DE TAPEO?



### FOOD SERVICE disponible



CONSERVACIÓN  
-18 °C



PRESENTACIÓN  
3.000 g (122 unidades aprox.)



FREIDORA  
4 min.

### Características



CONSERVACIÓN  
-18 °C



PESO  
300 g

### Preparación



SARTÉN  
3 min



HORNO  
10 min



AIRFRYER  
8 min

### Alérgenos



CONTIENE  
LÁCTEOS



PUEDO CONTENER  
TRAZAS DE SOJA



Ideales como snack o tapa para todas las edades.  
Recomendamos acompañarlas con nata criolla.



# TEQUEÑOS, EL PICOTEO IRRESISTIBLE

 AUTÉNTICO SABOR  
LATINO

 IDEAL PARA  
MERIENDAS



## ¿Sabías qué?

Al igual que muchos famosos platos en el mundo, se sostiene que los primeros tequeños surgieron de forma casual. Se crearon utilizando masa sobrante de pan, que se enrollaba alrededor de trozos de queso antes de freírse. Así nació este delicioso aperitivo en Venezuela, que hoy es el favorito del mundo.

**Gust· by P.A.N.** es una línea de productos sabrosos, prácticos y versátiles que se pueden disfrutar en cualquier ocasión, con ingredientes únicos que van más allá del maíz.

ESPECIAL  
PARA FREÍR

PRODUCIDO  
CON LECHE  
DE VACA  
PASTEURIZADA

LISTO EN POCOS  
MINUTOS



# TEQUEÑOS QUESO

Palitos de queso fresco envueltos en masa crujiente de harina de trigo.



# TEQUEÑOS QUESO

Palitos de queso fresco envueltos en masa crujiente de harina de trigo precocinados.



## FOOD SERVICE disponible

	<b>CONSERVACIÓN</b> -18 °C
	<b>PRESENTACIÓN</b> CAJA DE 240 u.
	<b>FREIDORA</b> 4 min

\*Producto crudo

## Características

CONSERVACIÓN	PRESENTACIÓN	PESO
-18 °C	ESTUCHE 6 u. ESTUCHE 12 u. ESTUCHE 60 u.	240 g 480 g 2.400 g

## Preparación

SARTÉN
4 min

## Alérgenos

CONTIENE LÁCTEOS	CONTIENE HUEVOS	CONTIENE GLUTEN

## FOOD SERVICE disponible

	<b>CONSERVACIÓN</b> -18 °C
	<b>PRESENTACIÓN</b> 180 u.

## Características

CONSERVACIÓN	PRESENTACIÓN	PESO
-18 °C	ESTUCHE 12 u.	480 g

## Preparación

HORNO	AIRFRYER
6-7 min	6-7 min

## Alérgenos

HORNO	AIRFRYER
6-7 min	6-7 min



Ideales como entrante o tapa para cualquier momento del día.



Ideales como tapas, desayuno o merienda, especial para horno y freidora de aire.

# TEQUEÑOS PIZZA

Palitos de queso fresco saborizado con salsa napolitana en masa crujiente.



# TEQUEÑOS DE CHOCOLATE

Palitos de chocolate con leche y avellanas envueltos en masa crujiente



## FOOD SERVICE disponible

	<b>CONSERVACIÓN</b> -18 °C
	<b>PRESENTACIÓN</b> CAJA DE 240 u.
	<b>FREIDORA</b> 4 min

\*Producto crudo

## Características

<b>CONSERVACIÓN</b> -18 °C	<b>PRESENTACIÓN</b> ESTUCHE 12 u.	<b>PESO</b> 480 g

## Preparación

<b>SARTÉN</b> 4 min

## Alérgenos

<b>CONTIENE LÁCTEOS</b>	<b>CONTIENE HUEVO</b>	<b>CONTIENE GLUTEN</b>

## FOOD SERVICE disponible

	<b>CONSERVACIÓN</b> -18 °C
	<b>PRESENTACIÓN</b> CAJA DE 240 u.
	<b>FREIDORA</b> 4 min

\*Producto crudo

## Características

<b>CONSERVACIÓN</b> -18 °C	<b>PRESENTACIÓN</b> ESTUCHE 12 u.	<b>PESO</b> 480 g

## Preparación

<b>SARTÉN</b> 4 min

## Alérgenos

<b>CONTIENE LÁCTEOS</b>	<b>CONTIENE HUEVO</b>	<b>CONTIENE GLUTEN</b>	<b>PUEDE CONTENER TRAZAS DE SOJA</b>	<b>CONTIENE FRUTOS DE CÁSCARA</b>



Ideales como entrante o tapa para cualquier momento del día.



Ideales como postre, entrante o tapa para cualquier momento del día.

# TEQUEÑOS QUESO Y GUAYABA

Palitos de queso fresco y dulce de guayaba  
envueltos en masa crujiente.



## ¡SALSEO DEL BUENO!

Disfruta al máximo de los tequeños con estas  
**irresistibles salsas:** salsa de queso sabor a bacon,  
salsa dulce de pimientos, salsa tartara, salsa barbecue  
con guayaba o la que más te apetezca.



### FOOD SERVICE disponible



\*Producto crudo

### Características

 CONSERVACIÓN -18 °C	 PRESENTACIÓN ESTUCHE 12 u.	 PESO 480 g	 SARTÉN 4 min
---	--	--	---

### Alérgenos

 CONTIENE LÁCTEOS	 CONTIENE HUEVO	 CONTIENE GLUTEN
--	--	---



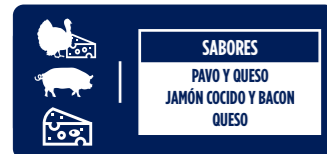
Ideales como postre, entrante o tapa  
para cualquier momento del día.

# CACHITO DE JAMÓN

Pan brioche precocinado relleno de jamón cocido y bacon.



**FOOD SERVICE**  
disponible



## Características



CONSERVACIÓN -18 °C  
PRESENTACIÓN ESTUCHE 2 u.  
PESO 340 g

## Preparación



HORNO 12 min  
MICROONDAS 2 min

## Alérgenos



CONTIENE LÁCTEOS  
CONTIENE HUEVO  
CONTIENE GLUTEN  
PUEDA CONTENER TRAZAS DE SOJA  
CONTIENE MOSTAZA



Ideales para desayunos y meriendas acompañados con café, chocolate caliente o zumo de naranja.

# GOLFEADOS

Caracola dulce precocinada con queso



**FOOD SERVICE**  
disponible



## Alérgenos



CONTIENE LÁCTEOS  
CONTIENE HUEVO  
CONTIENE GLUTEN



Ideales para desayunos, meriendas y postres. Recomendamos acompañarlos con queso de mano.

# HUMMUS, EL SABOR DEL ORIENTE

LISTO  
PARA  
SERVIR

APTO  
PARA  
VEGANOS

FUENTE  
DE FIBRA

SANO  
Y DELICIOSO



## ¿Sabías qué?

El hummus, tal como lo conocemos hoy, se originó en Egipto en el siglo XIII, según antiguas escrituras.

Sin embargo, la receta de esa época difería un poco a la actual, ya que no incluía pasta de sésamo y empleaba otros frutos secos en su lugar. Este alimento versátil, se adapta a diversas dietas y es una buena fuente de proteína.

# HUMMUS CLÁSICO

Salsa mediterránea a base de garbanzo.

# HUMMUS TRIPACK

Salsas mediterráneas saborizadas a base de garbanzo.



## Características

		
CONSERVACIÓN	PRESENTACIÓN	PESO
0-4 °C	CAJA CON 2 TARRINAS	2 x 500 g

## Alérgenos


CONTIENE SÉSAMO



## Características

		
CONSERVACIÓN	PRESENTACIÓN	PESO
0-4 °C	CAJA DE 3 TARRINAS	3 x 250 g

## Preparación


CONTIENE GLUTEN

## Alérgenos

		
TOMATE SECO	ESTILO PESTO	HABANERO PICANTE



Cremas untables ideales para acompañar con chips, crudités y arepas.



## WE LOVE HUMMUS

El hummus ofrece versatilidad y salud en cualquier dieta. Con sus múltiples sabores y usos, se ha vuelto muy popular entre los veganos y en un must en cualquier alimentación balanceada.

# SALSA GUASA

## GUASACACA

Salsa verde elaborada a partir de una mezcla de vegetales y hierbas.



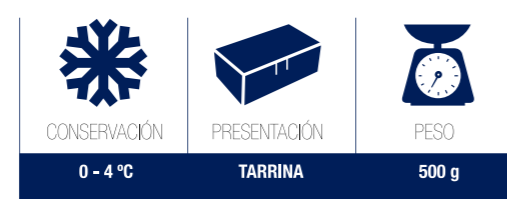
# ¡HORA DE DIPEAR Y DISFRUTAR!



**FOOD SERVICE**  
disponible



**Características**



**Alérgenos**



Es una salsa muy popular en Venezuela, similar a un mojo verde, sirve para acompañar carnes, pollos, empanadas, arepas y tequeños.



**PREPARADOS,  
LISTOS, ¡YA!**

**FUENTE  
DE FIBRA**

**SANO  
Y DELICIOSO**

**LISTO  
PARA SERVIR**



## ¿Sabías qué?

En Andalucía, le dicen “carne mechá”, mientras que en Venezuela y gran parte de Latinoamérica se conoce como carne mechada. Esta manera de preparar la carne llegó a América desde Europa y se integró a la gastronomía venezolana, donde, hasta los años 50, era popular en el almuerzo de fin de semana, acompañada de puré. Actualmente, se disfruta en empanadas, sándwiches y muchas recetas más.

# CERDO DESMECHADO

Carne de cerdo cocinada, lista para calentar y servir.



Cocinada y sazonada con una mezcla de especias, verduras y aliño, listo para calentar y consumir.



# CARNE DESMECHADA

Carne de vacuno cocinada, lista para calentar y servir.



Separada manualmente en hilachas y sazonada con una mezcla de especias y verduras.



**FOOD SERVICE**  
disponible



CONSERVACIÓN  
-18 °C



PRESENTACIÓN  
BOLSA DE 1.000 g

## Características

		
CONSERVACIÓN	PRESENTACIÓN	PESO
-18 °C	BOLSA	400 g

## Preparación

	
SARTÉN	MICROONDAS
4 min	4 min

## Alérgenos


CONTIENE SULFITOS

## Características

		
CONSERVACIÓN	PRESENTACIÓN	PESO
-18 °C	BOLSA	400 g

## Preparación

	
SARTÉN	MICROONDAS
4 min	4 min

## Alérgenos

	
CONTIENE GLUTEN	CONTIENE PESCADO



Ideal para rellenar bocadillos, sandwiches, arepas y tacos.



Su textura suave y jugosa, que se deshace en la boca, es perfecta para combinar en distintas recetas del mundo, acompañándola con especias como el comino, orégano, chile y ajo, entre otros.

# POLLO DESMECHADO

Carne de pollo cocinada, lista para calentar y servir.

Separada manualmente en hilachas y sazonada con una mezcla de especias y verduras.



**FOOD SERVICE**  
disponible



## Características

 CONSERVACIÓN -18 °C	 PRESENTACIÓN BOLSA	 PESO 400 g
---	--	--

## Preparación

 SARTÉN 4 min	 MICROONDAS 4 min
--	--

## Alérgenos

 CONTIENE GLUTEN	 CONTIENE PESCADO
---	--



Ideal para ensaladas, rellenar tacos, arepas, wraps y burritos.



## RECETA

# POKE CON POLLO DESMECHADO



## INGREDIENTES

- 1 doypack de Pollo Desmechado P.A.N.
- 1 lata de maíz dulce.
- 1 Aguacate pequeño.
- 1 Zanahoria.
- 6 Tomates Cherry.
- 1/2 taza de edamame.
- Sésamo.



## PREPARACIÓN

- 1 En un recipiente, coloca el **Pollo Desmechado P.A.N.** y calienta en el microondas por 4 minutos.
- 2 En una olla, hierva los edamames hasta que estén blandos; escurre, déjalos enfriar y péralos.
- 3 Pela la zanahoria y rállala.
- 4 Corta los aguacates por la mitad longitudinalmente, retira la semilla y con la ayuda de una cuchara sopera vacía las dos mitades, corta en forma de abanico.
- 5 En un plato hondo, coloca los ingredientes de la manera que más te guste y esparce sésamo blanco por encima.

# FRIJOLES NEGROS GUISADOS

Frijoles negros guisados, listos para calentar y servir.



COCINA MEXICANA, VENEZOLANA, ESPAÑOLA Y DEL MUNDO ENTERO: El delicioso sabor casero de nuestros frijoles se adapta a cualquier cocina y receta.



## Características

 CONSERVACIÓN LUGAR FRESCO	 PRESENTACIÓN LATA	 PESO 400 g	 SARTÉN 4-6 min	 MICROONDAS 2-3 min
---	---	--	--	--

## Preparación



Frijoles negros, porotos negros, habichuelas negras, carotas negras, zaragozas negras o Phaseolus Vulgaris, si nos ponemos científicos, es una legumbre recomendable para cualquier dieta debido a su alto contenido en proteínas y minerales.



## RECETA

# HAMBURGUESA DE FRIJOLES NEGROS GUST• by P.A.N.



## INGREDIENTES

- 2 latas de **Frijoles Negros Gust• by P.A.N.** (Escurrecidos).
- 1/2 cebolla mediana, picada en trozos.
- 1 diente de ajo.
- 1/4 taza de hojas de cilantro.
- 1 huevo.
- 1/2 cucharadita de comino en polvo.
- 1 taza de pan rallado.
- Sal y pimienta negra al gusto.
- 10 mini panes de hamburguesa.
- 1 tomate mediano en rodajas.
- 4 hojas de lechuga romana, o similar.
- 1 aguacate maduro.



## PREPARACIÓN

- 1 En un procesador de alimentos, coloca 1 lata de **Frijoles Negros Gust• by P.A.N.**, junto con cebolla, ajo, cilantro, huevo, sal y pimienta. Procesa hasta obtener una textura suave y homogénea, similar a un puré.
- 2 Coloca la mezcla a un recipiente grande y agrega la lata restante de **Frijoles Negros Gust• by P.A.N.** También, incorpora el pan rallado. Mezcla todos los ingredientes hasta que estén perfectamente combinados.
- 3 Calienta una sartén a fuego medio-bajo y rocíala con aceite en aerosol para evitar que las hamburguesas se peguen.
- 4 Con las manos ligeramente humedecidas en agua o aceite, forma una bola con la mezcla de frijoles y luego aplánala para darle forma de hamburguesa. Cocina cada hamburguesa durante aproximadamente 3 minutos por cada lado.
- 5 Sírvelas con lechuga, tomate y aguacate al gusto.



# CHILI CON CARNE

Guiso de carne de vacuno picada con alubias rojas.



## Características



## Preparación



## Alérgenos



Ideal para nachos, tacos y burritos.



# SALSAS



## ¿Sabías qué?

El origen de las salsas se remonta a la antigüedad, con civilizaciones como los egipcios y romanos que utilizaban esta mezcla de ingredientes para realzar el sabor de sus platos. La palabra “salsa” proviene del latín “salsus”, que significa “salado”. Hoy en día, las salsas son esenciales en diversas cocinas del mundo, cada cultura ha adaptado y creado sus propias versiones, convirtiendo las salsas en un ingrediente clave para darle más sabor a cualquier plato.

# SALSA BARBECUE CON GUAYABA

Una combinación irresistible de salsa barbacoa y guayabas frescas seleccionadas.



# SALSA QUESO SABOR A BACON

Delicioso cheddar fundido y bacon ahumado se combinan en una salsa irresistible.



## Características

 CONSERVACIÓN LUGAR FRESCO Y PROTEGIDO DE LA LUZ	 PRESENTACIÓN BANDEJA 10 u.	 PESO 280 ml	 apto para VEGANOS
---	--	---	---

## Características

 CONSERVACIÓN LUGAR FRESCO Y PROTEGIDO DE LA LUZ	 PRESENTACIÓN BANDEJA 10 u.	 PESO 280 ml
---	--	---

## Alérgenos

 CONTIENE LÁCTEOS	 CONTIENE SOJA
---	--



Ideal para disfrutar con carnes a la parrilla, aves, pescados frescos, tequeños, ensaladas y mucho más.



Ideal para disfrutar con carnes a la parrilla, patatas asadas, nachos, tequeños de queso y mucho más.

# SALSA DULCE DE PIMIENTOS

seleccionados que realzan los sabores intensos y dulces del pimiento.



# SALSA TÁRTARA

Una salsa de sabor suave y cremoso, el perfecto equilibrio entre lo ácido y lo fresco.



## Características

 CONSERVACIÓN LUGAR FRESCO Y PROTEGIDO DE LA LUZ	 PRESENTACIÓN BANDEJA 10 u.	 PESO 280 ml	 apto para VEGANOS
---	--	---	---



Ideal para intensificar el sabor de carnes, aves, pescados, ensaladas, tequeños de queso y mucho más.

## Características

 CONSERVACIÓN LUGAR FRESCO Y PROTEGIDO DE LA LUZ	 PRESENTACIÓN BANDEJA 10 u.	 PESO 280 ml
---	--	---

## Alérgenos

 CONTIENE HUEVO	 CONTIENE MOSTAZA
---	---



Perfecta para disfrutar pescados y mariscos, hamburguesas, patatas fritas, tequeños de queso, empanadas y mucho más.



# QUESOS ÚNICOS



INFINITAS  
RECETAS

NATURAL



## 💡 ¿Sabías qué?

El queso llegó a Sudamérica con los españoles, quienes introdujeron la ganadería y la producción de lácteos en la región. A partir de entonces, cada país latinoamericano adoptó sus propias técnicas queseras, en base a sus recursos y condiciones locales. Así nacieron variedades de quesos únicas en cada rincón del continente, como las que se disfrutaban en Venezuela.

# QUESO MANO

Queso fresco hilado en ruedas.

Típico de los llanos de Venezuela, su consistencia recuerda a la mozzarella italiana.



## FOOD SERVICE disponible

	<b>CONSERVACIÓN</b> 0-4 °C
	<b>PRESENTACIÓN</b> RUEDA 20 cm (aprox. 5000 g) RUEDA 12,5 cm (aprox. 2000 g)

## Características

CONSERVACIÓN	PRESENTACIÓN	PESO	ELABORADO
0-4 °C	TARRINA 4 u.	500 g	A PARTIR DE LECHE PASTEURIZADA

## Alérgenos

CONTIENE LÁCTEOS



¡Hazlo más irresistible! Pruébalo en tus cachapas y disfrútalo al máximo.



# QUESO GUAYANÉS

Queso fresco hilado.



## Características

CONSERVACIÓN	PRESENTACIÓN	PESO	ELABORADO
0-4 °C	TARRINA	500 g	A PARTIR DE LECHE PASTEURIZADA

## Alérgenos

CONTIENE LÁCTEOS



Gracias a su cremosa textura es perfecto para rellenar arepas, acompañar tostadas, ensaladas o en una tabla de quesos.



# QUESO TELITA

Queso fresco hilado.



## Características

 CONSERVACIÓN 0-4 °C	 PRESENTACIÓN TARRINA	 PESO 250 g	 ELABORADO A PARTIR DE LECHE PASTEURIZADA
---	--	--	---

## Alérgenos

 CONTIENE LÁCTEOS
--



Gracias a su cremosa textura es perfecto para rellenar arepas, acompañar tostadas, ensaladas o una tabla de queso.

# NATA CRIOLLA

Crema agria con sal.



## FOOD SERVICE

disponible

 CONSERVACIÓN 0-4 °C	 PRESENTACIÓN BOTE DE 2.000 g
---	--

## Características

 CONSERVACIÓN 0-4 °C	 PRESENTACIÓN TARRINA	 PESO 250 g	 ELABORADO A PARTIR DE LECHE PASTEURIZADA
---	--	--	---

## Alérgenos

 CONTIENE LÁCTEOS
--



Ideal para untar y acompañar tequeños, arepas, Crok-Maíz y Jojoticos.

# QUESO SEMIDURO

Queso fresco.

La diferencia entre el queso duro y semiduro es el nivel de sal entre ellos. El queso semiduro contiene menos sal.



## Características

 CONSERVACIÓN	 PRESENTACIÓN	 PESO	 ELABORADO
0-4 °C	TROZO	330 g	A PARTIR DE LECHE PASTEURIZADA

## Alérgenos


CONTIENE LÁCTEOS



Ideal para hacer tequeños, empanadas, gratinar y queso a la plancha.

# QUESO DURO RALLADO

Queso fresco.



## Características

 CONSERVACIÓN	 PRESENTACIÓN	 PESO	 ELABORADO
0-4 °C	RALLADO RALLADO	1.000 g 5.000 g	A PARTIR DE LECHE PASTEURIZADA

## Alérgenos


CONTIENE LÁCTEOS



Ideal para rellenar arepas y empanadas.

# QUESO DURO

Queso fresco.



FOOD SERVICE  
disponible



CONSERVACIÓN  
0-4 °C



PRESENTACIÓN  
BARRA aprox. 3.500 g

Características



CONSERVACIÓN

0-4 °C



PRESENTACIÓN

TROZO



PESO

350 g



ELABORADO

A PARTIR DE LECHE  
PASTEURIZADA



CONTIENE  
LÁCTEOS

Alérgenos



Ideal para hacer tequeños, empanadas,  
gratinar y queso a la plancha.



RECETA

## Croquetas de Pollo y Queso



INGREDIENTES

- 1 taza de **Harina Precocida de Maíz Blanco P.A.N.**
- 1/2 taza de harina de arroz.
- 1 pechuga de pollo cocida y desmechada muy fino.
- 150 g de queso duro rallado.
- 2 tazas de leche.
- 1/2 taza de crema de leche.
- 2 cucharaditas de levadura en polvo.
- 2 cucharadas de mantequilla.
- 2 cucharaditas de orégano seco.
- Sal y pimienta al gusto.
- Aceite para freír.



PREPARACIÓN

- 1 Derrite la mantequilla en una sartén y agrega el pollo. Sazona con un poco de sal y orégano. Reserva.
- 2 En un envase, mezcla la leche y la crema de leche. Agrega la **Harina Precocida de Maíz Blanco P.A.N.** poco a poco, junto con la harina de arroz y el polvo para hornear. Mezcla hasta obtener una masa espesa y homogénea. Añade el pollo y el queso, y sigue mezclando bien. Deja reposar por 5 minutos.
- 3 Con ayuda de dos cucharas, forma cilindros gruesos con la masa. Luego, empana los cilindros con **Harina Precocida de Maíz Blanco P.A.N.**
- 4 Fríe las croquetas en abundante aceite caliente hasta que estén doradas.



# BEBIDAS CON FRESCURA Y ENERGÍA

LA FRESCURA DEL CARIBE



CERVEZA TIPO PILSEN



SABOR ÚNICO

SIN ALCOHOL



## maltin



### ¿Sabías qué?

Desde los tiempos de los antiguos sumerios y egipcios, la malta ha sido la estrella secreta detrás de la cerveza, siendo el ingrediente esencial en su creación. Desde aquellas épocas, han tomado caminos distintos y la cerveza se ha convertido en la preferida de las bebidas alcohólicas, mientras que las bebidas de malta sin alcohol han surgido como una alternativa para todos, manteniendo su sabor único y beneficios saludables.

# CERVEZA POLAR PILSEN

Cerveza rubia tipo Pilsen.

## TU PICOTEO PERFECTO



### Características



CONSERVACIÓN

PROTEGER DE  
LA LUZ Y CALOR



PRESENTACIÓN

CAJA DE BOTELLAS 12 u.



VOLUMEN

330 ml u.



### Alérgenos

CONTIENE  
GLUTEN



Temperatura ideal para disfrutar de una cerveza. Todo depende del tipo de cerveza y sobre todo de tus gustos. Las Pilsner y Pale Lagers, se disfrutan más entre 3,5 y 7 grados.



Disfruta al máximo del sabor de Polar con tus tequeños favoritos. Son la tapa perfecta para cualquier bebida.



# MALTÍN POLAR

Bebida de malta sin alcohol.  
La energía tiene base de lúpulo, cebada,  
agua, maíz y caramelo.



## Características



CONSERVACIÓN

PROTEGER DE  
LA LUZ Y CALOR



PRESENTACIÓN

CAJA DE LATAS 24 u.  
CAJA DE BOTELLAS 24 u.



VOLUMEN

330 ml u.  
250 ml u.

## Alérgenos



CONTIENE  
GLUTEN



Consumir preferiblemente fría.



# TODDY

Mezcla de bebida  
de malta y chocolate.



# ¡SABOR QUE ALIMENTA!



## Características



CONSERVACIÓN  
LUGAR LIMPIO  
SECO Y FRESCO



PRESENTACIÓN  
BANDEJA 12 u.



PESO  
400 g



CONTIENE  
LÁCTEOS

## Alérgenos



Ideal para acompañar tus desayunos, meriendas  
o cualquier momento en el que quieras disfrutar  
del chocolate.



MARCA GLOBAL  
PRESENTE EN MÁS DE  
**100 PAÍSES**

**DESDE 1960**



**DESCUBRE TODAS  
NUESTRAS RECETAS**





[allofpan.com](http://allofpan.com)  
[@pan\\_espana](https://www.instagram.com/pan_espana)  
[@allofpan](https://www.instagram.com/allofpan)