



Creamos tu sabor

Presentación Corporativa.



1. SOBRE TABERNER

2. PROPUESTA DE VALOR

3. GAMA DE SOLUCIONES

3.1 Soluciones para la Industria Cárnica

3.1.1 Soluciones para la industria cárnica / FRESCOS

3.1.2 Soluciones para la industria cárnica / CURADOS

3.1.3 Soluciones para la industria cárnica / COCIDOS

3.1.4 Adobos y marinados secos

3.1.5 Marinadas líquidas

3.1.6 Cocina al vacío

3.1.7 Especias y Vegetales

3.1.8 Condisabores: Bases Aromáticas de Taberner

3.1.9 Conservantes

3.1.10 Bases funcionales

3.2 Soluciones para el Canal Horeca

3.3 Soluciones para la industria de Plato Preparado

4. ASESORAMIENTO



1. SOBRE TABERNER

ESTAMOS ESPECIALIZADOS EN LA PRODUCCIÓN DE MEZCLAS DE CONDIMENTOS, INGREDIENTES FUNCIONALES Y ADITIVOS ALIMENTARIOS

Somos una empresa familiar valenciana que lleva desde 1953 desarrollando soluciones a medida para apoyar a la industria cárnica, al canal Horeca y a la industria de plato preparado.

I + D + I

Todos nuestros productos son sometidos a un estricto control de calidad y a una continua inversión de I+D+i, siempre con el objetivo de lograr los mejores resultados adaptados a cada cliente.

Porque cada cliente es único y tiene unas necesidades diferentes, toda nuestra organización está orientada para crear su sabor.



1. SOBRE TABERNER



SEASONING AROUND
THE WORLD

ÁREAS Y SERVICIOS POR Y PARA NUESTROS CLIENTES

**Cada necesidad,
múltiples soluciones**

**Cada proceso,
una adaptación**

**Cada cliente,
un resultado óptimo**

DEPARTAMENTO DE **I+D+i & CALIDAD**

Desarrollo continuado tanto de nuevos productos, como de soluciones personalizadas a clientes.

DEPARTAMENTO DE **PRODUCCIÓN FÁBRICA**

Planta de producción propia de alta capacidad, última tecnología y altos estándares de calidad alimentaria.

DEPARTAMENTO DE **ATENCIÓN TÉCNICA APLICACIÓN**

Servicio de atención técnica al cliente. Profesionales dedicados exclusivamente a garantizar el éxito de las aplicaciones, formando e informando a nuestros clientes.

Nuestra misión es la de adaptar nuestras soluciones a las necesidades y expectativas de nuestros clientes. Ofrecemos apoyo tecnológico a la hora de determinar la mejor combinación de mezclas de ingredientes y los diferentes procesos de fabricación que mejor se adapten al perfil de producción de nuestros clientes.



1. SOBRE TABERNER

2. PROPUESTA DE VALOR

3. GAMA DE SOLUCIONES

3.1 Soluciones para la Industria Cárnica

- 3.1.1 Soluciones para la industria cárnica / FRESCOS
- 3.1.2 Soluciones para la industria cárnica / CURADOS
- 3.1.3 Soluciones para la industria cárnica / COCIDOS
- 3.1.4 Adobos y marinados secos
- 3.1.5 Marinadas líquidas
- 3.1.6 Cocina al vacío
- 3.1.7 Especias y Vegetales
- 3.1.8 Condisabores: Bases Aromáticas de Taberner
- 3.1.9 Conservantes
- 3.1.10 Bases funcionales

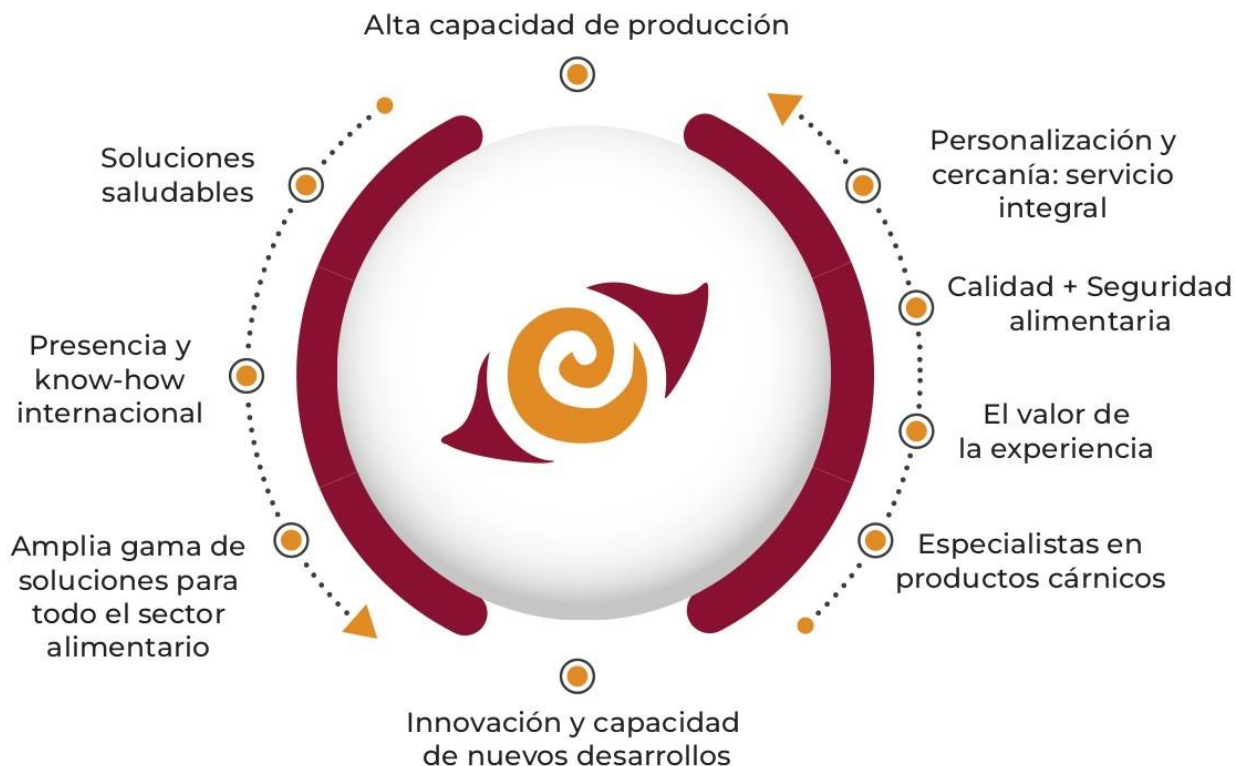
3.2 Soluciones para el Canal Horeca

3.3 Soluciones para la industria de Plato Preparado

4. ASESORAMIENTO



2. PROPUESTA DE VALOR



1. SOBRE TABERNER

2. PROPUESTA DE VALOR

3. GAMA DE SOLUCIONES

3.1 Soluciones para la Industria Cárnica

3.1.1 Soluciones para la industria cárnica / FRESCOS

3.1.2 Soluciones para la industria cárnica / CURADOS

3.1.3 Soluciones para la industria cárnica / COCIDOS

3.1.4 Adobos y marinados secos

3.1.5 Marinadas líquidas

3.1.6 Cocina al vacío

3.1.7 Especias y Vegetales

3.1.8 Condisabores: Bases Aromáticas de Taberner

3.1.9 Conservantes

3.1.10 Bases funcionales

3.2 Soluciones para el Canal Horeca

3.3 Soluciones para la industria de Plato Preparado

4. ASESORAMIENTO



Preparados y preparados completos



Espicias y Vegetales



Condisabores



Conservantes



Bases Funcionales

EN TABERNER SOMOS ESPECIALISTAS EN EL DESARROLLO DE MEZCLAS DE INGREDIENTES

Contamos con un amplio catálogo de bases funcionales y preparados saludables. Tenemos capacidad de desarrollar toda clase de sabores, colores, aromas, texturas y soluciones de conservación. Innovamos al ritmo que evolucionan las tendencias de la industria, desarrollando nuevos productos y soluciones día tras día.

FRESCOS



**Espicias y
Vegetales**



Condisabores



Conservantes



**Bases
Funcionales**

SALMUERAS DE HIDRATACIÓN

Nuestro departamento de I+D+i desarrolla soluciones a medida. Creamos tu sabor.

TABER-TENDER TI

Para rendimientos de hasta el 25%. Sólo para ave.

SALINE CM4-PRK

Salmuera de alto rendimiento. Sólo para cerdo.

SALINE EXTRA-TENDER V.01

Salmuera de inyección con fosfatos y carragenatos para mejorar la retención de agua y conservación.

SALMUERA DE INYECCIÓN CL

Salmuera Clean Label, sin números E, con rendimientos de un 20% para extra tiernos.

SALMUERA POLIVALENTE

Salmuera para todo tipo de carnes refrigeradas y/o congeladas. Para rendimientos medios y altos.

TENDERLINE 154CT CL

Salmuera especial para codillos con color caramelo y rendimiento hasta 20%.

SALMUERA AVE

Salmuera para la fabricación de preparado de carne de ave inyectado con un rendimiento de hasta el 40%.

SALINE CM4-VAC

Para rendimientos medios. Sólo para vacuno.

SALINE EXTRA-TENDER V.02

Salmuera de inyección para carne marinada refrigerada sin fosfatos.

TENDERLINE-059B

Salmuera de inyección para carne marinada refrigerada sin fosfatos.

Salmuera de inyección para mejorar la jugosidad de ciertos cortes de carne, respetando su color natural y con buena conservación. Contamos con dos versiones disponibles, una de ellas sin fosfatos añadidos.



LONGANIZA Y CHORIZOS EMBUTIDOS FRESCOS

Nuestro departamento de I+D+i desarrolla soluciones a medida. Creamos tu sabor.

TABERNER DISPONE DE UNA EXTENSA GAMA DE SOLUCIONES para preparados de carne con la mayor variedad de sabor de las tendencias internacionales en Longaniza y Chorizos.

LONGANIZAS FRESCAS

- ANISADAS
- PIMIENTA
- BOTIFARRA CATALANA

CHORIZOS FRESCOS

- MERGUEZ
- CHISTORRA
- ZORZA
- LONGANIZA
- CHORIZOS ADAPTADOS A LAS DISTINTAS REGIONES

CHORIZOS PARRILLEROS

- CRIOLLO FRESCO
- PARRILLERO PUEBLO
- BLANCO CRIOLLO
- CRIOLLO GALICIA
- LONGANIZA FRESCA ARAGÓN

Nuestra gama de preparados esta diseñada a través de nuestra experiencia en exportaciones alrededor del mundo



BURGER MEAT Y OTROS PICADOS FORMADOS

Nuestro departamento de I+D+i desarrolla soluciones a medida. Creamos tu sabor.

AMPLIA GAMA DE CONDIMENTOS, INGREDIENTES FUNCIONALES Y CONSERVANTES creados para la elaboración de preparados de carne tipo Burger Meat y otros picados. Sabemos cómo aportar soluciones efectivas para mejorar y alargar la vida útil de estos productos.

PREPARADOS

- HAMBURGUESA CLEAN LABEL
- BURGER MEAT ESPECIAL VACUNO
- BURGER MEAT ESPECIAL AVE
- ESPECIAL ALBÓNDIGAS
- HAM. PARA CARNE MIXTA DE SABOR CLÁSICO
- HAMBURGUESA PARA CARNE DE VACUNO
- HAMBURGUESA PARA CARNE DE POLLO
- ESPECIAL NUGGETS

PREPARADOS COMPLETOS

- BURGER PAVO-POLLO
- BURGER TRUFADA
- BURGER MEAT ESPINACAS
- BURGER KEBAB
- SHISH KEBAB
- BURGER AMERICANA
- BURGER SETAS

Somos especialistas en preparados de carne, desarrollando sabores únicos y personalizados según la demanda del cliente. Explora nuestra gama de preparados.



SOLUCIONES PARA PRODUCTOS VEGANOS

Nuestro departamento de I+D+i desarrolla soluciones a medida. Creamos tu sabor.

TABERNER SATISFACE LA CRECIENTE TENDENCIA GLOBAL DE LOS CONSUMIDORES que apuestan por proteínas de origen vegetal y las formulaciones veganas, con la nueva línea Veggies: mezcla de ingredientes funcionales para la elaboración de alimentos veganos con mordiente y buen comportamiento culinario.

MEZCLAS PARA ELABORADOS

- HAMBURGUESA
- ALBÓNDIGAS
- MORCILLA
- LONCHEADO VEGANO
- PATÉ

OTRAS MEZCLAS

- CHILI VEGANO
- BOLOÑESA
- MUSAKA
- FAJITAS
- KEBAB



Soluciones muy versátiles para todo tipo de producto picado, formado y/o embutido, 100% de origen vegetal y Clean Label, con todo el sabor.



CURADOS Y FERMENTADOS

Nuestro departamento de I+D+i desarrolla soluciones a medida. Creamos tu sabor.

AMPLIA GAMA CREADA A TRAVÉS DE LA EXPERIENCIA EN EL MUNDO DE LOS EMBUTIDOS tradicionales mediterráneas que nos permite asesorar a nuestros clientes sobre la mejora de sus procesos y reducción de mermas, diseñando las mejores soluciones para cada cliente.

PREPARADOS

- CHORIZO IBÉRICO
- SALCHICHÓN IBÉRICO
- LOMO IBÉRICO
- LLONGANISSA PAGÉS
- CHISTORRA
- CHORIZO CULAR
- MALLORQUINA
- CHORIZO CANTIMPALO
- SOBRASADA
- SALAMI

SOLUCIONES NATURALES CLEAN LABEL



• by taberner •

- SALCHICHÓN
- CHORIZO
- FUET
- SOBRASADA
- LOMO
- CHORIZO IBÉRICO
- SALCHICHÓN IBÉRICO
- LOMO IBÉRICO

Conoce nuestros sabores preparados para Curados y Fermentados:



• by taberner •

COCIDOS PARA LA INDUSTRIA CÁRNICA

Nuestro departamento de I+D+i desarrolla soluciones a medida. Creamos tu sabor.

SOLUCIONES TECNOLÓGICAS PARA OBTENER JUGOSIDAD Y FIRMEZA en los productos cárnicos sometidos a tratamiento térmico, desarrollando soluciones específicas para cada cliente y para cada grupo de producto.

CERDO

- JAMÓN COCIDO EXTRA
- LOMO COCIDO
- BACON
- FIAMBRE MAGRO
- CHORIZO
- PEPPERONI

VACUNO

- CARNE PICADA ASADA (TOPPING)
- JAMBON DE BOEUF

AVE

- PECHUGA DE PAVO
- FIAMBRE DE AVE

Creamos sabores para todo tipo de producto cárnico. Descubre nuestros sabores para Cerdo, Vacuno y Ave:



PASTAS FINAS - EMULSIONADOS

Nuestro departamento de I+D+i desarrolla soluciones a medida. Creamos tu sabor.

En la importante producción mundial de productos cárnicos emulsionados (desde Hotdog hasta Bologna) es determinante la saborización y la textura firme de los embutidos. **TABERNER PRESENTA UN AMPLIO ABANICO DE SOLUCIONES TECNOLÓGICAS Y CONDIMENTOS** para crear tu mejor solución con el mejor atractivo y cualidades sensoriales.

CERDO

- PATÉ DE HÍGADO
- MORTADELA
- GALANTINA
- CHOPPED

AVE

- CACHIR
- LUNCHEON
- MORTADELA
- BOLOGNA TYPE

VACUNO

- LUNCHEON
- CHOPPED HAM
- GALANTINA

FRANKFURTER TYPE

- EUROPEA
- POLACA
- FRANKFURT
- BRATWURST
- HOTDOG



ADOBOS Y MARINADOS SECOS

Nuestro departamento de I+D+i desarrolla soluciones a medida. Creamos tu sabor.

MEZCLA DE LA MEJOR SELECCIÓN DE ESPECIAS, PIMENTONES, VEGETALES DESHIDRATADOS Y HIERBAS AROMÁTICAS para condimentar cualquier preparación culinaria. Mejora la presentación del producto y en combinación con nuestras salmueras de hidratación, mejora la jugosidad y la vida útil del producto.

SABORES

- POLLO ASADO
- PINCHO MORUNO
- PINCHOS ANDALUCES
- MOJO PICÓN
- CRIOLLO
- AJILLO
- LOMO ADOBADO INMERSIÓN
- AGRIDULCE
- WOK
- LOMO CINTA
- PINCHO AMARILLO EXTRA
- TEX-MEX
- BARBACOA
- PINCHO MORUNO AMARILLO
- LOMO EMBUCHADO
- KEBAB
- PROVENZAL
- UNIVERSAL
- CAJÚN
- BAHARAT
- CONDIMENTOS ASADOS
- AL-ANDALUS
- FAJITAS
- TERIYAKI
- POLLO AL LIMÓN
- THAI
- KETCHUP



MARINADAS LÍQUIDAS



Nuestro departamento de I+D+i desarrolla soluciones a medida. Creamos tu sabor.

AMPLIA GAMA DE MARINADAS EN BASE A ACEITES VEGETALES, QUE TE AYUDARÁ A CONVERTIR SENCILLOS CORTES DE CARNE EN DELICIOSAS ESPECIALIDADES, aportando un atractivo efecto brillante y un sabor refinado. Ideal para cualquier preparación culinaria: distintos tipos de carne, pescado, pastas y vegetales. Todas nuestras marinadas están elaboradas con los más altos estándares de calidad, usando solo especias puras tratadas con vapor y mezcladas sin la adición de conservantes ni aditivos, con el fin de obtener productos **C** alérgenos.



SIN GLUTEN



SIN LACTOSA



by taberner



KEBAB



BAHARAT



INDIA



AL ANDALUS



PROVENZAL



TOSCANA



SICILIANA



MEDITERRÁNEA



GYROS



AL AJILLO



IBÉRICA



CHIMICHURRI



TOMILLO Y LIMÓN



BARBACOA



CHIPOTLE



AZTECA



TEX-MEX



TOKYO



THAI



3 PIMIENTAS



PARIS



CHALOTA



MIEL Y MOSTAZA

COCINA AL VACÍO

Nuestro departamento de I+D+i desarrolla soluciones a medida. Creamos tu sabor.

FORMULACIONES DISEÑADAS PARA ATENDER A LA TENDENCIA MUNDIAL DE PLATOS PREPARADOS. Creamos soluciones pensadas para atender las necesidades de la industria cárnica. Gama de bases culinarias de ingredientes sin alérgenos, sin sal añadida, sin glutamato y sin conservantes para la transformación de carne fresca en plato preparado. Aplicándose en forma de papilla densa en el proceso genera una salsa ligada y brillante durante su cocción al vacío.

AMPLIA PALETA EN 4 SENCILLOS PASOS

1. PESADO DE INGREDIENTES
2. MEZCLADO EN SECO
3. ENVASADO EN VACÍO
4. COCER Y ABATIR

TABERFOOD

Entre los beneficios nuestra gama garantiza ahorro en mano de obra, maquinaria y espacio, con costes de producción controlados.

Además esta línea es apta para recetas veganas y vegetarianas creando platos saludables y seguros (idóneos para colegios y hospitales) con una producción y calidad homogénea.

Exigentes en la calidad de sus productos, cuenta con garantía de calidad microbiológica y organoléptica de los alimentos y alarga vida útil de los platos.



COCINA AL VACÍO

Nuestro departamento de I+D+i desarrolla soluciones a medida. Creamos tu sabor.

GAMA DE BASES CULINARIAS DE INGREDIENTES SIN ALÉRGENOS, SIN SAL AÑADIDA, SIN GLUTAMATO Y SIN CONSERVANTES para la transformación de carne fresca en plato preparado. Aplicándose en forma de papilla densa en el proceso genera una salsa ligada y brillante durante su cocción al vacío.

NUESTRA GAMA COMPRENDE DE DOS BASES:

BASE 1

Base para la elaboración de salsas de tonos braseados, suave nota vegetal y un toque de cárnico asado. Para cualquier tipo de guiso con vacuno y cerdo

BASE 2

Base para la elaboración de salsas para combinar con nuestras marinadas para crear una paleta de sabores personalizados con cualquier tipo de carne.

VENTAJAS:

- Sin alérgenos
- Sin sal añadida y sin glutamato
- Ahorro de mano de obra
- Ahorro de maquinaria y espacio
- Apto para recetas veganas y vegetarianas
- Producción y calidad homogénea
- Platos saludables y seguros (apto para colegios y hospitales)
- Costes de producción controlados
- Garantía de calidad microbiológica y organoléptica de los alimentos
- Alarga la vida útil de los platos

Formulaciones diseñadas para atender a la tendencia mundial de platos preparados. Creamos soluciones pensadas para atender las necesidades de la industria cárnica.



3.1.7 ESPECIAS Y VEGETALES

EXCELENTE SELECCIÓN DE ESPECIAS DE TODO EL MUNDO PRESENTADAS EN BOLSA CON SISTEMA DOYPACK PARA PRESERVAR LOS AROMAS Y PROPIEDADES DE UNA MANERA EFECTIVA Y DURADERA.



Durante más de 65 años Taberner ha seleccionado los mejores orígenes para importar directamente la más alta calidad de especias y hierbas aromáticas, garantizado la mínima carga microbiológica con tratamiento no agresivos sus bondades culinarias. En Taberner el sabor es nuestra pasión.

Contamos con especias de muy alta calidad en grano y molidas, una selección de pimentones de Murcia y de la región de la Vera en todas sus variedades y un amplio surtido de los principales vegetales deshidratados.

- ✓ AJO DESHIDRATADO EN POLVO
- ✓ AJO GRANULADO
- ✓ AJO NATURAL EN PASTA
- ✓ ALBAHACA MOLIDA
- ✓ ALCARAVEA MOLIDA
- ✓ ANÍS GRANO DOBLE CRIBADO
- ✓ ANÍS MOLIDO
- ✓ ANÍS TRITURADO
- ✓ CANELA MOLIDA
- ✓ CANELA MOLIDA EXTRA
- ✓ CANELA RAMA
- ✓ CARDAMOMO MOLIDO

- ✓ CAYENA EN RAMA
- ✓ CAYENA MOLIDA
- ✓ CAYENA TRITURADA
- ✓ CEBOLLA COCIDA BOLSA ASÉPTICA
- ✓ CEBOLLA DESHIDRATADA POLVO
- ✓ CILANDRO MOLIDO
- ✓ CLAVO MOLIDO
- ✓ COMINO GRANO
- ✓ COMINO MOLIDO
- ✓ CÚRCUMA MOLIDA
- ✓ CURRY
- ✓ FLOR DE MACIS MOLIDA

- ✓ HINOJO GRANO
- ✓ HINOJO MOLIDO
- ✓ HINOJO TRITURADO
- ✓ JENGIBRE MOLIDO
- ✓ LAUREL MOLIDO
- ✓ MEZCLA DE VERDURAS
- ✓ NUEZ MOSCADA MOLIDA
- ✓ OLEORRESINA PTON. 20.000 UNIDAD
- ✓ ORÉGANO CULTIVADO HOJA
- ✓ ORÉGANO CULTIVADO MOLIDO
- ✓ PEREJIL HOJA
- ✓ PIMENTÓN AGRIDULCE (OCAL)

- ✓ PIMENTÓN MURCIA CÁSCARA
- ✓ PIMENTÓN MURCIA EXTRA
- ✓ PIMENTÓN VERA DULCE AHUMADO
- ✓ PIMENTÓN VERA PICANTE
- ✓ PIMIENTA BLANCA GRANO
- ✓ PIMIENTA BLANCA MOLIDA
- ✓ PIMIENTA JAMAICA MOLIDA
- ✓ PIMIENTA NEGRA GRANO
- ✓ PIMIENTA NEGRA MOLIDA
- ✓ TOMILLO HOJAS
- ✓ TOMILLO MOLIDO

3.1.8 CONDISABORES: BASES AROMÁTICAS DE TABERNER



MEZCLA DE LA MEJOR SELECCIÓN DE ESPECIAS Y DIFERENTES AROMAS, CAPACES DE ACTUAR SOBRE LOS SENTIDOS DEL GUSTO Y OLFATO.



Realza el sabor de sus productos cárnicos actuando como potenciador de sabor y brinda una experiencia nueva al paladar.

En Taberner somos apasionados por el sabor. Apoyamos a nuestros clientes en el desarrollo de los sabores propios de sus productos cárnicos. Colaboramos con ustedes hasta que las pruebas son satisfactorias y nos preocupamos por desarrollar el sabor que le ayuda a diferenciarse. Nuestro equipo se ocupará del sabor que usted tiene en mente.

Dentro de la gama **Condisabores** se encuentra una extensa listas de sabores:

- ✓ POLLO RUSTIDO
- ✓ POLLO
- ✓ JAMÓN COCIDO
- ✓ GRILL
- ✓ BACALAO
- ✓ PIQUILLO
- ✓ AHUMADO
- ✓ LÁCTEO

- ✓ TRUFA
- ✓ JAMÓN CURADO
- ✓ BOLETUS
- ✓ VACUNO
- ✓ MARISCO
- ✓ ANCHOA
- ✓ CAJÚN
- ✓ CALLOS

- ✓ CHORIZO
- ✓ CARNE
- ✓ QUESO
- ✓ PAVO
- ✓ NACHO/JALAPEÑO
- ✓ COCIDO CL
- ✓ ROAST BEEF CL
- ✓ POLLO CL

3.1.9 CONSERVANTES

OBTENER PRODUCTOS INOCUOS Y QUE ALARGAN LA VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO. ASESORAMOS Y APOYAMOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN CON LAS MÁS ALTAS EXIGENCIAS DE CALIDAD.



CULTIVOS INICIADORES

Starter-T 100Kg: Cultivo iniciador para una reducción controlada del pH de los embutidos crudo-curados y favorece el desarrollo del color.

ANTIMICROBIANOS:

Tecnomix CL: inhibidor del crecimiento microbiano con etiquetado limpio.

Tecnomix Fresh 8G: efectivo inhibidor del crecimiento microbiano y antioxidante en base a ácidos orgánicos.

Tecnomix L: gama de antimicrobianos en base a ácidos orgánicos y otros aditivos según necesidades del mercado.

ANTIOXIDANTES:

Antioxidante CL.02: antioxidante para productos picados frescos con etiqueta limpia.

Antioxidante sobrasada: evita el enranciamiento de las grasas.

Carnisol: familia de conservantes y antioxidantes, en base a sulfitos, para la elaboración de Burger meat y longaniza fresca.

Lactaber: mezcla de lactato y otros inhibidores microbianos. Antioxidante y antimicrobiano de amplio **espectro**.

NITRIFICANTES:

CONDISABOR MEET-CUR-6090: mezclas de extractos vegetales con alto contenido en nitritos y nitratos de origen natural, sin números E.

Nitrificante NC-2: sal nitrificante, sólo nitrito.

TabersPower: Sales nitrificantes para embutidos curados de larga duración.

TabersPower Jam: mezclas de azúcares, antioxidantes y nitrificantes para productos curados de músculo entero.

MEZCLAS DE ADITIVOS Y/O INGREDIENTES CON DIFERENTES FUNCIONES TECNOLÓGICAS: EMULGENTES, GELIFICANTES, LIGANTES, ETC.



Combinados en ocasiones con antioxidantes y nitrificantes como núcleos en la elaboración de transformados de carne y ave donde el cliente añade la solución de “sabor” más conveniente.

MEJORA TUS RECETAS, MEJORA TU NEGOCIO

Soluciones culinarias dirigidas al cocinero profesional del canal **Horeca, Colectividad y Restauración Organizada.**

Sin sal añadida, permiten que se pueda modular la cantidad de sodio según las necesidades a satisfacer, para que cada cocinero cree y personalice su sabor único y diferencial.





BENEFICIOS



SIN CONSERVANTES



SIN GLUTEN



SIN LACTOSA



• by taberner •
CLEAN LABEL

1. SOBRE TABERNER

2. PROPUESTA DE VALOR

3. GAMA DE SOLUCIONES

3.1 Soluciones para la Industria Cárnica

3.1.1 Soluciones para la industria cárnica / FRESCOS

3.1.2 Soluciones para la industria cárnica / CURADOS

3.1.3 Soluciones para la industria cárnica / COCIDOS

3.1.4 Adobos y marinados secos

3.1.5 Marinadas líquidas

3.1.6 Cocina al vacío

3.1.7 Especias y Vegetales

3.1.8 Condisabores: Bases Aromáticas de Taberner

3.1.9 Conservantes

3.1.10 Bases funcionales

3.2 Soluciones para el Canal Horeca

3.3 Soluciones para la industria de Plato Preparado

4. ASESORAMIENTO



OFRECEMOS SERVICIOS PERSONALIZADOS AL CLIENTE PARA DESARROLLO DE SOLUCIÓN PERSONALIZADA, PUESTA A DISPOSICIÓN DE PLANTA PILOTO Y ASISTENCIA A LA APLICACIÓN.



1 Entender las necesidades del cliente (productos, procesos y aplicaciones).



2 Diseño de la solución.



3 Desarrollo y ensayos en la planta piloto de Taberner.

INVESTIGACIÓN, INNOVACIÓN Y DESARROLLO DE APLICACIONES



4 Adaptación y validación en la línea de producción del cliente.



5 Inicio de la producción.



6 Seguimiento, control y mejora continua.

Contacto.



Oficinas y Logística

Avda. Puerto de Alicante, 11
Parque logístico de Valencia
46190 Ribarroja del Turia
Valencia , Spain



Fábrica, I+D y Calidad

Autovía A-3 Madrid-Valencia km. 343
46930 Quart de Poblet
Valencia, Spain

Tel.: (+34) 961 59 73 80
Email: taberner@taberner.es