

## Un Mundo de Sabores Naturales

### CONDISABORES



- Carne
- Grill
- Trufa
- Boletus
- Vacuno
- Ahumado
- Pollo
- Pollo rustido
- Ajo
- Cebolla
- Jamón Curado
- Queso
- Chorizo
- Roast Beef



### ADOBOS Y MARINADOS SECOS

Mezcla de la mejor selección de especias, pimentones, vegetales deshidratados y hierbas aromáticas para condimentar cualquier preparación culinaria.



- Al pastor
- Buffalo
- Pollo asado
- Pinchos andaluces (amarillo)
- Mojo picón
- Criollo
- Ajillo
- Fajitas
- Teriyaki
- Tipo KFC
- Sriracha
- Harissa
- Provenzal
- Cajún
- Tex-mex
- Barbacoa
- Condimentos asados
- Kebab
- Pincho moruno (rojo)
- Adobo lomo cinta

### SABORES PARA JAMÓN



- Aroma jamón cocido
- Aroma de jamón
- Aroma jamón de pollo
- Aroma jamón pierna
- Aroma jamón tipo virgina
- Aroma jamón de pavo



### ASESORAMIENTO, FORMACIÓN Y SOLUCIONES A MEDIDA

Servicios personalizados para desarrollar soluciones a medida, incluyendo la puesta en marcha de nuestra planta piloto y la asistencia a la aplicación.



### 6+1 RAZONES POR LAS QUE DEBERÍAS INCORPORAR PRODUCTOS TABERNER EN TU NEGOCIO

Ponemos a tu disposición:

01

**EXPERIENCIA**  
Más de 70 años de experiencia internacional en ingredientes para alimentación (Taberner).

04

**AMPLIA GAMA DE SOLUCIONES**  
Cubrimos todo tipo de necesidades. Con más de 100 productos para elegir. Ampliación continua de paleta de sabores.

02

**SEGURIDAD ALIMENTARIA**  
Realizamos un continuo y exhaustivo control de calidad de nuestros proveedores. Contamos con certificaciones IFS, Halal.

05

**Departamento de I+D+i dinámico** en la búsqueda de soluciones y aplicaciones siguiendo las tendencias del mercado.

03

**COCINA SALUDABLE**  
Completa oferta basada en tendencia Healthy Food. "Sin sales Añadidas" y Etiquetas Limpias.

06

**FORMACIÓN Y ASESORÍA TÉCNICA**  
Soporte técnico y desarrollo de soluciones a medida para nuestros clientes. Formación continuada para cocineros.



#### +RENTABILIDAD PARA TU NEGOCIO

- Cocina más sencilla
- Fácil escandallo
- Ahorro costes en proceso de elaboración
- Mejora de rendimiento
- Almacenaje cómodo y eficiente
- Reducción de mermas

Y TE BENEFICIAS:



**Taberner, S.A.**  
Tel. (+34) 961 597 380  
Email: taberner@taberner.es

**Oficina y Almacén**  
Avda. Puerto de Alicante, 11  
Parque Logístico de Valencia  
46190 Ribarroja del Turia  
(Valencia) ESPAÑA

**Fábrica, I+D+i y Calidad**  
Autovía A-3 Madrid-Valencia, km. 342  
46930 Quart de Poblet  
(Valencia) ESPAÑA

www.taberner.es.



MÁS DE 70 AÑOS A TU LADO  
APORTANDO SOLUCIONES



Estamos especializados en la producción de mezclas de condimentos, ingredientes funcionales y aditivos alimentarios para la industria cárnica. Además, todos nuestros productos están sometidos a un estricto control de calidad y a una continua inversión de I+D+i. Porque cada cliente es único y tiene unas necesidades diferentes, toda nuestra organización está orientada para crear su sabor.

## BASE AROMÁTICA CHORIZO LATAM



Combinación de una mezcla única de especias con el respaldo de una base tecnológica innovadora. Esta fórmula no solo potencia el sabor y la calidad del producto, sino que también optimiza la producción, al reducir la necesidad de incorporar múltiples materias primas.”.



Longaniza Dominicana

Chorizo Español

Pepperoni Pizza

Salami Dominicano

Chorizo Picante/Butifarra Colombiana

Chorizo Carupanero

Chorizo Argentino

Chorizo Alemán

Chorizo Salvadoreño

Chorizo Ranchero

## CHORIZOS PARRILLEROS



- Chorizo Premiun
- Chorizo Parrillero
- Chorizo Italiano
- Butifarra Fresca
- Chorizo Rosado de Ajo
- Morcilla Parrillera
- Chistorra



## CONDIMENTO PARA SALCHICHAS



- Tipo Nuremberg
- Tipo Polaca
- Tipo Frankfurt (Viena)
- Tipo Premium
- Tipo Cocida
- Tipo desayuno
- Enmascarador MDM
- Mortadela Tapara
- Salchipollo
- Tipo Blanca
- Mortadela Bologna



## SALMUERAS



### MIX COMPLETO PARA FIAMBRE:

- BARRA YORK B-1

### SALMUERAS PARA RESTRUCTURADOS:

- JAMBOMIX
- BASE COCIDOS

### SALMUERA CARNE MARINADA:

- SALMUERA POLLO
- SALMUERA CERDO
- SALMUERA VACUNO

### TENDERIZADORES

### SALMUERA BACON ALTO RENDIMIENTO



## CRUDO CURADOS



Amplia gama creada a través de la experiencia en el mundo de los embutidos tradicionales que nos permite asesorar a nuestros clientes sobre la mejora de sus procesos y reducción de mermas, diseñando las mejores soluciones a medida.

- CHISTORRA
- CANTIMPALO
- CHORIZO IBÉRICO
- FUET
- SALCHICHÓN
- SALAMI
- PEPPERONI
- CHORIZO RIOJA

