



since 1981

CATÁLOGO GENERAL
CATÁLOGO GERAL





Nuestros orígenes se remontan al 1981 cuando la familia Bech abrió su restaurante en Fontanilles, un pequeño pueblo de la Costa Brava. Uno de los platos más famosos era el requesón de trapo con higos confitados del Empordà, un postre muy típico de la zona.

El éxito de los higos fue tal que la familia Bech comenzó a elaborarlos para venderlos a sus clientes y tiendas más cercanas, y la que empezó siendo una actividad complementaria del restaurante se convirtió en el inicio de Can Bech como marca de conservas premium de fruta y verdura, hoy presentes en más de 25 países de todo el mundo.

Tras años de experiencia, esfuerzo y constancia, actualmente todas nuestras conservas cumplen con la normativa IFS Food (International Featured Standards), sello que certifica que superamos todos los controles en calidad y seguridad alimentaria.

¡Gracias por confiar diariamente en nosotros!

As nossas origens remontam a 1981 quando a família Bech abriu o seu restaurante em Fontanilles, uma pequena localidade da Costa Brava. Um dos pratos mais famosos era o requesão de trapo com figos cristalizados de Empordà, uma sobremesa muito típica da zona.

O sucesso dos figos foi tão grande que a família Bech começou a elaborá-los para vendê-los aos seus clientes e lojas mais próximas e a que começou por ser uma atividade complementar do restaurante tornou-se no início de Can Bech como marca de conservas de primeira qualidade de fruta e verduras, hoje presentes em mais de 25 países de todo o mundo.

Após anos de experiência, esforço e constância, atualmente todas as nossas conservas cumprem com a legislação IFS Food (International Featured Standards), selo que certifica que superamos todos os controles de qualidade e segurança alimentar.

Agradecemos a sua confiança diária!



FRUTAS EN ALMÍBAR / FRUTA EM CALDA (285g / 2Kg)



Los orígenes de Can Bech / As origens de Can Bech

Los higos en almíbar denso, elaborado a partir de la cocción durante 3 horas de los higos en azúcar son nuestro origen y siguen siendo la especialidad de Can Bech. Los higos utilizados en nuestras mermeladas, almibares y marc de cava provienen de plantaciones reservadas para nuestra propia producción ubicadas en Murcia. Los higos y ciruelas confitadas son un producto destacado de la dieta mediterránea.

Os figos em calda de açúcar densa, elaborada a partir de cocção durante 3 horas dos figos em açúcar são a nossa origem e continuam a ser a especialidade do Can Bech. Los figos utilizados na elaboração dos nossos doces, caldas e marca de cava provêm de plantações reservadas para a nossa própria produção localizadas em Múrcia. Os figos e ameixas cristalizadas são um produto destacado do regime alimentar mediterrâneo.



* Higos confitados en almíbar
Figs cristalizados em
calda de açúcar
285g (5u) / 2Kg (40u)



Higos al marc de cava Agustí Torelló
Figs elaborados com marca
de cava Agustí Torelló
285g (5u) / 2Kg (40u)



Ciruelas al marc de cava Agustí Torelló
Ameixas elaboradas com marca
de cava Agustí Torelló
285g (9u) / 2Kg (80u)



HIGOS CONFITADOS EN ALMÍBAR
con quesón



CIRUELAS AL MARC DE CAVA AGUSTÍ TORELLÓ
aperitivo

MERMELADAS CLÁSICAS / DOCES CLÁSSICOS (30g / 285g / 1Kg)



*Albaricoque
Alperce



Mirtilo
Mirtilo



() Naranja amarga
Laranja amarga



* Higo negro
Figo preto



Pimiento caramelizado
Pimento caramelizado



* Frutas del bosque
Frutas do bosque



*Limón
Limão



Naranja
Laranja



MERMELADA DE TOMATE
con queso brie



MERMELADA DE HIGO NEGRO
con nueces y queso roquefort



NUESTROS PRODUCTOS NO INCORPORAN CONSERVANTES NI COLORANTES / OS NOSSOS PRODUTOS NÃO INCORPORAM CORANTES NI CONSERVANTES



Frambuesa
Framboesa



* Tomate rojo
Tomate vermelho



(**) Fresa
Morango



(**) Melocotón de viña
Pêssego de vinha



Mora
Amoras



Zanahoria
Cenoura



Café de Colombia
Café da Colômbia



(**) Manzana
Golden
Maça Golden



Kiwi y plátano
Kiwi e banana



* Limón, naranja y pomelo
Limão, laranja e toranja



* Melón y sandía
Melão e melancia



Pera
Pêra



Ciruela verde
Arneixa verde

Las frutas llegan a Can Bech según la estacionalidad de las cosechas y en el punto óptimo de maduración, lo que nos permite elaborar mermeladas con el mínimo de azúcar añadido y disfrutar del sabor auténtico de la fruta recién recolectada durante todo el año.

A fruta chega a Can Bech dependendo das colheitas típicas da estação do ano e no ponto ideal de amadurecimento, o que nos permite elaborar doces com o mínimo de açúcar acrescentado e desfrutar do sabor auténtico da fruta recém colheita durante todo o ano.

MERMELADAS LIGHT con fructosa / DOCES LIGHT com frutose (265g)



Albaricoque
Aleperce



Melocotón
Pêssego



Ciruela verde
Arneixa verde



Fresa
Morango

4 SEASONS / 4 SAISONS (285g)



Invierno / Inverno
Naranja, limón y lima
Laranja, limão e lima



Primavera / Primavera
Melocotón y cereza
Pêssego e cereja



Verano / Verão
Fresa, frambuesa, grosella
roja y mirtilo
Morango, framboesa,
groselha e mirtilo



Otoño / Outono
Mango, manzana y pera
Manga, maçã e pêra

El mismo sabor que la mermelada clásica pero con un 30% menos de calorías
O mesmo sabor da geléia clássica, mas com 30% menos calorías

Las mejores frutas de cada temporada para disfrutarlas todo el año.
Os melhores frutos de cada estação para apreciá-los durante todo o ano.



MERMELADA DE NARANJA AMARGA con pechuga de pato



(*) con trozos de fruta / com pedaços de fruta

(**) disponible también en 30g / também disponível em 30g

JALEAS / GELEIAS (285g)



La sofisticación en forma de jalea
A sofisticação em forma de geleia



* Pétalos de rosa
Pétalas de rosa



Té Earl Grey
Chá Earl Grey

FRUTAS CON CACAO / FRUTA COM CACAU (280g)



Combinación de sabores intensos, ácido de la fruta y amargo del cacao puro, en 6 deliciosas mermeladas
Combinação de sabores intensos, ácido da fruta e amargo do cacau puro, em 6 doces deliciosos



Manzana con cacao
Maça com cacau



Higos con cacao
Figos com cacau



Mango con cacao
Mango com cacau



* Naranja con cacao
Laranja com cacau



Pera y jengibre con cacao
Pera e gengibre com cacau



Frambuesa con cacao
Framboesa com cacau



El complemento perfecto para tus recetas
 O complemento perfeito para as suas receitas

MARIDAJES PARA FOIE / MARIDAGENS PARA FOIE

MOUSSE PARA APERTIVOS / MOUSSE PARA APERTIVOS



Pedro Ximénez gelificado
 Pedro Ximénez gelificado



Manzana con canela
 Maça com canela

Display mix (6 u x 2 sabores)
 Display mix (6 u x 2 sabores)
 Display individual por sabor (12 u)
 Display individual por sabor (12 u)



Mousse de boletus y queso de cabra
 Mousse de boletus e queijo de cabra



Mousse de gamba de Palamós
 Mousse de camarão de Palamós

Display mix (6 u x 2 sabores)
 Display mix (6 u x 2 sabores)
 Display individual por sabor (12 u)
 Display individual por sabor (12 u)

MARIDAJES PARA CARNE / MARIDAGENS PARA CARNE

MARIDAJES PARA PESCADO / MARIDAGENS PARA PEIXE



Cebolla caramelizada
 Cebola caramelizada



Pimiento del piquillo caramelizado
 Pimento do "piquillo" caramelizado

Display mix (6 u x 2 sabores)
 Display mix (6 u x 2 sabores)
 Display individual por sabor (12 u)
 Display individual por sabor (12 u)



Mango con pimiento verde
 Manga com pimenta verde



Tomate y manzana con canela
 Tomate e maçã com canela

Display mix (6 u x 2 sabores)
 Display mix (6 u x 2 sabores)
 Display individual por sabor (12 u)
 Display individual por sabor (12 u)

MARIDAJES DE AUTOR PARA QUESOS / MARIDAGENS DE AUTOR PARA QUEIJOS



Girona
Excel·lent.



just for cheese

**MARIDAJES DE AUTOR
PARA QUESOS**



Pack "Colección" mini JFC 5 sabores x 30 g
Pack "Coleção" mini JFC 5 sabores x 30 g

Pack "Selección" mini JFC 3 sabores x 30 g
Pack "Seleção" mini JFC 3 sabores x 30 g

www.justforcheese.com

NUESTROS PRODUCTOS NO INCORPORAN CONSERVANTES NI COLORANTES / OS NOSSOS PRODUTOS NÃO INCORPORAM CORANTES NI CONSERVANTES



JUST FOR CHEESE SABORES (30g / 70g / 115g)

5 Salsas dulces de frutas, especias y frutos secos para acompañar cada familia de quesos
 5 Molhos doces de frutas, especiarias e frutos secos para acompanhar cada família de queijos



Manzana Golden con pistachos tiernos de Turquía y canela de Sri Lanka para quesos de pasta dura.

Frambuesa con pétalos de rosa y pimienta de Sichuan para quesos frescos y tiernos.

Higos negros con nueces de macadamia de Australia y pimienta de Jamaica para quesos azules.

Melocotón y albaricoque con bayas de goji y cardamomo de Guatemala para quesos de pasta blanda y corteza enmohecida.

Uvas negras con almendra de Mallorca para quesos de corteza lavada.

Maçã Golden com pistácios ternos da Turquia e canela do Sri Lanka para queijos de pasta dura.

Framboesa com pétalas de rosa e pimenta de Sichuan para queijos frescos e ternos.

Figos pretos com nozes de macadâmia de Austrália e pimenta da Jamaica para queijos azuis.

Pêssego e alperces com bagas de Goji e cardamomo de Guatemala para queijos de pasta mole e casca com formação de bolor.

Uvas pretas com amêndoa de Maiorca para queijos de casca lavada.



Display mix con 30 unidades 6 unidades x 5 sabores (30 u x 30 g - 30 u x 70 g)
 Display mix com 30 unidades 6 unidades x 5 sabores (30 u x 30 g - 30 u x 70 g)

Display individual por sabor (24 u x 30 g - 12u x 70 g)
 Display individual por sabor (24 u x 30 g - 12u x 70 g)

Edición especial (115g) 5 sabores
 Edição especial (115g) 5 sabores

* Display para tiendas
 * Display para lojas



DISPONIBLE TAMBIÉN EN FORMATO HORECA / TAMBÉM DISPONÍVEL EM FORMATO HORECA



SALSAS MEDITERRÁNEAS / MOLHOS MEDITERRÂNEOS (135g)



El mejor complemento para tus recetas
O melhor complemento para as suas receitas



* Olivada negra de Aragón
Olivada' (patê de azeitonas pretas) preta de Aragón



* Olivada verde Arbequina
Olivada (patê de azeitonas verdes) Arbequina



* Romesco



Xató



* Allioi



Brava



Salsa calçots
Molho calçots



Fondo oscuro natural de ternera
Fundo escuro natural de vaca



SALSA BRAVA Y ALLIOLI
con patatas



OLIVADA VERDE ARBEQUINA
con ensalada de queso de cabra



CHUTNEYS (260g / 1kg)



Salsas agridulces de frutas y verduras con especias para acompañar carnes y pescados
 Molhos agridoces de frutas e verduras com especiarias para acompanhar carne e peixe



* Cebolla confitada al vino blanco
 Cebola cristalizada com vinho branco



Manzana con cebolla y clavo de olor
 Maçã com cebola e cravinho
 com aroma



Ciruela seca con avellana y curry
 Ameixa seca com avelã e caril



Higos con pomelo y vinagre
 Figos com toranja e vinagre



* Mango con pimiento verde
 Manga com pimento verde



* Pera con jengibre y pasas
 Pera com gengibre e passas



Chamfaina (pisto)
 Chamfaina (pisto ou refogado de vários
 vegetais)



Tomate con cebolla y cayena



CHUTNEY DE CEBOLLA
 con escalope de hígado de pato



CHUTNEY DE MANGO
 con canelones vegetales





since 1981

FONTANILLES

GIRONA

SPAIN

+34 972 761 812
canbech@canbech.com
www.canbech.com
www.justforcheese.com

