



AArboix

*L'ingredient secret de l'artesa
de la fleca i la pastisseria*

Bon dia bona tarda, bona nit

Quan sigui i on sigui, et portem els ingredients de qualitat que et mereixes. Disposem de servei de transport propi perquè a la teva fleca, pastisseria o restaurant sempre hi tinguis el que necessites.

El nostre projecte ha pujat com el bon pa, a poc a poc, i amb els mateixos ingredients que fan que aquest sigui diferent: la **qualitat** (marques punteres i referents) i l'**ofici** (més de 45 anys d'experiència).

Servim a fleques, pastisseries i restaurants amb entusiasme i amb professionalitat, des de l'any 1978.

Els nostres ingredients secrets? Servei i relació qualitat-preu, amb l'assessorament adequat i un polsim de ganes de millorar sempre a punt!

Ens agrada dir-vos bon dia, bona tarda i bona nit, des de la cordialitat i el compromís de tenir ben present que creixem junts: el vostre èxit també és el nostre.

Sempre endavant!



Valors que ens representen

Tot l'equip d'AArboix sentim respecte per tot el que ens envolta, i per això ja fa un temps que estem certificats ecològicament. Això significa que a part de la nostra línia de distribució de productes convencionals, n'hem obert una d'ecològica per donar resposta a una necessitat compartida entre tots nosaltres.

Així doncs, les qüestions de **sostenibilitat** com la preservació del medi ambient, la **seguretat** i la **responsabilitat** en la cadena de subministrament estan arrelades a casa nostra.

Determinem la forma amb la qual interactuem entre tots els components de l'equip, els clients i la societat en general, i tenen un impacte directe en el nostre èxit comercial.

La sostenibilitat, però també el **servei**, la **qualitat** i la **confiança**, són els nostres principals eixos, i les bases de la cultura d'AArboix.

Els nostres referents de qualitat

BE
BETTER
MY
FRIEND.

CACAO
BARRY
— Since 1842 —

 LAITERIE
DE MONTAIGU®

les vergers
boiron


GRANAROLO
GROUP
100% ITALIAN MILK & DAIRY GROUP

 **CHOCOVIC**
The taste of talent


IREKS


Debic


vanille
lavany
de Madagascar
Planteur - Affineur depuis 1924

zukan
Fórmulas edulcorantes a medida


FARINERA
COROMINA


CALLEBAUT
BELGIUM 1911


MASON'S
FRUITS


SICAO

SOCHEF
www.socchef.com


LESAFFRE

Hillbo


EMBOTITS
MASOLIVER

Cydonia

siboney
DE CONFITURAS SIBONEY SA

Azucarera
La vida sabe mejor


Vandemoortele
shaping a tasty future


CONSERVAS
Vilamajó


MOULIN
DE
COLAGNE

Vira
Brands

Dawn


Zealandia

Falima

deKora


Francisco Moreno
Since 1902

Liderou


UBACH
LACTICS


Mari Paz
ESPECIAS

CADi
Des de 1915

AB | MAURI

KELMY

BULO


Sal
torremar®
JUMSAL s.l.


THIOLAT
PACKAGING

NORTE
EUROCAO

MoNA
LISA

Cart
service

mali
fibras granadas
mezclas para panes especiales

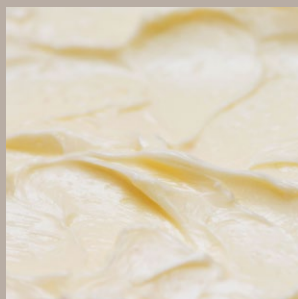

Salinera Española
DESDE 1974

Els nostres productes

Fleca / Pastisseria / Restauració / **AArboix**



FRESCOS



GREIXOS I OLIS



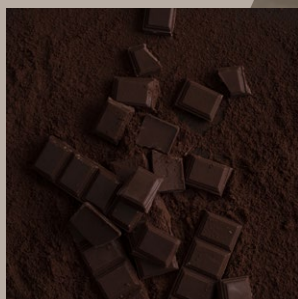
INGREDIENTS DE
BASE



FRUITS SECS, PASTES
PURES I ESPÈCIES



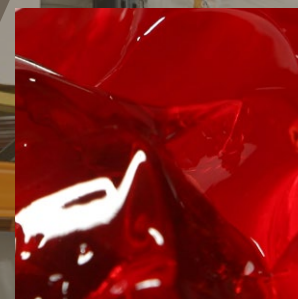
CONFITATS



XOCOLATES



FRUITA



GELATINES



TEXTURES, AROMES
I COLORANTS



ALCOHOLS I
AIGUARDENTS



MASSES MARE,
MILLORANTS I
PREPARATS PER A
FLECA I PASTISSERIA



EMBALATGE I
UTILLATGE



Frescos

Productes frescos, de proximitat i de la més alta qualitat, les matèries essencials per a totes les elaboracions en pastisseria, restauració i panificació. Llevats orgànics, formatges de diferents formats i làctics artesanals, tot el que necessitem per a l'excel·lència gastronòmica.

- *Llevats*
- *Làctics*
- *Ovoproductes*
- *Formatges*

Greixos i olis

Greixos animals i vegetals amb diferents formats i característiques, que elaborats amb les últimes tècniques del mercat ens permetran obtenir la plasticitat i la consistència perfectes per a la nostra gamma de pastisseria i fleca, així com modificar el seu sabor i aroma.

- *Llard i llardons*
- *Margarines (crema, croissant i full)*
- *Margarines amb part de mantega*
- *Olis (fregir i normal)*
- *Mantegues tècniques*
- *Grasses anhidres*

Ingredients de base

Farines clàssiques i de diferents blats i cereals amb certificats d'origen (sarraí, kamut, blat, soja, blat de moro...). Una àmplia gamma de sucres: gra, mòlt, glucoses, sucres invertits, dextroses, etc., així com diverses sals marines, gruixudes o fines, en escames i pastilles. Tots els ingredients de base, els pilars de la nostra professió.

- *Farines i midons*
- *Sals*
- *Sucres especials*
- *Sucres tècnics*

Fruits secs, pastes pures i espècies

Àmplia gamma de llavors i fruits secs deshidratats, torrats, amb pell i sense. Calibres i formats variats: granet, en pols, laminat, palets... Espècies variades de diferents orígens, tant nacional com internacional.

- *En gra*
- *Deshidratats*
- *Pralinés*
- *Pastes pures*
- *Llavors*
- *Vainilla*
- *Espècies*



Xocolates

Una gamma de xocolates succedànies i cobertures pures per enriquir els nostres productes de pastisseria, bombons i peces de xocolata. Cremes i farcits per injectar i fornejar així com per acabats i glacejats. Diferents formats i presentacions.

- *Cobertures pures*
- *Cobertures especials*
- *Cobertures vegetals*
- *Inclusions i farcits*
- *Complements cacau*
- *Cremes de xocolata*
- *Fideus i bastons*
- *Decoracions*

Confitats

Una de les tradicions més emblemàtiques de la pastisseria artesana. Les fruites confitades segueixen uns processos de maceració en sucre per canviar la seva textura i/o augmentar la seva conservació. Ja sigui per farcir diverses elaboracions com els plum-cakes, els torrons, els tortells, les coques, i els panettones, o bé acompanyats de xocolata, aquests productes endolceixen les nostres elaboracions amb la més alta qualitat de fruita.

- *Cabell d'àngel*
- *Fruita confitada "al natural"*
- *Castanya i Marron Glacé*
- *Fruita confitada en almívar*
- *Fruita confitada escorreguda*
- *Melmelades*

Fruita

Una selecció de fruites aptes per a la congelació i la cocció. Tant congelades i en purés, com llestes per a utilitzar, ofereixen un acabat únic als productes pastissers.

- *Purés de fruita 100% natural*
- *Fruita liofilitzada*
- *Crispy de fruita*
- *Fruita "soft" a trossos*
- *Fruita deshidratada*
- *Griottines (Cireres en alcohol)*
- *Olives Kalamata*

Gelatines

Gran varietat de gelatines i geles, tant en fred com en calent. Formats diversos, adaptats a l'ús dels professionals, tant artesans, com industrials.

- *Fulls de gelatina*
- *Gelatina en fred*
- *Gelatina en calent*

Textures, aromes i colorants

Un ampli ventall d'impulsors, texturitzants, desemmotllants, aromes i essències, així com colorants alimentaris. Productes per als professionals del sector, que busquen l'equilibri i la perfecció en els seus productes finals.

- *Estabilitzants*
- *Reguladors d'acidesa*
- *Gelificants*
- *Espessidors*
- *Emulsionants*
- *Impulsors*
- *Colorants alimentaris*
- *Aromes i extractes*

Alcohols i aiguardents

Una selecció d'alcohols, aiguardents i destil·lats en diferents formats.

- *Rom*
- *Brandi*
- *Aiguanaf (Flor de taronger)*
- *Cointreau*
- *Triple sec*
- *Anís*
- *Moscatell*
- *Amaretto*

Masses mare, millorants i preparats

Masses mare líquides i deshidratades. Millorants i preparats per al pa i la pastisseria. Tots amb una finalitat diferent, ens ofereixen una millora en el nostre treball diari, ens permeten obtenir un producte regular i millorar les propietats organolèptiques i de conservació així com les d'elaboració.

- *Masses mare*
- *Millorants etiqueta neta*
- *Preparats pel pa*
- *Preparats per a pastisseria*
- *Cremes pastisseres*

Embalatge i utilitatge

Àmplia gamma de cartonatge i embalatge: caixes per a totes les campanyes anuals, safates, rodals, discs, petit fours, motlles... de tots els formats i mides.

Estris i material per als forns i les pastisseries: recautxutat de safates i motlles, carros i pales de forn... mànegues pastisseres de niló, roba i plàstic, paper de forn a dues cares, paper manila i fulls de guitarra, gran varietat de productes decoratius per a totes les celebracions: espelmes, xocolates decoratives i personalitzades.

EMBALATGES

- *Safates i plats*
- *Blondes i rodals*
- *Caixes i embalatges*
- *Càpsules i motlles*

UTILITATGES

- *Mànegues pastisseres*
- *Fulles de guitarra i cintes PVC*
- *Paper de forn i desemmotllants*
- *Estris de forn i material d'obrador*
- *Espelmes i bengales*

Vols que t'assessorem?

A Àngel Arboix, volem sumar per fer avançar la fleca i la pastisseria, i ho fem acostant a cada flequer i pastisser la selecció dels millors productes que poden necessitar, juntament amb els coneixements de la nostra trajectòria professional en alta pastisseria.

Més enllà de la distribució de matèries primeres de qualitat, et podem ajudar en la creació d'una gamma personalitzada de pastisseria/xocolateria, brioixeria i cartes de postres.

També en l'anàlisi i la definició dels processos de producció a la teva fleca, pastisseria o restaurant, així com en la confecció de fitxes tècniques i escandalls per tenir una organització i control dels costos de les elaboracions.



CREACIÓ I
ELABORACIÓ DE
PRODUCTES
PERSONALITZATS

FORMACIÓ
D'EQUIPS

ORGANITZACIÓ DE
L'OBRADOR I DELS
PROCESSOS DE
PRODUCCIÓ

CONSULTORIA
SOBRE LA
UTILITZACIÓ
DE PRODUCTES

AArboix

L'ingredient secret de l'artesa
de la fleca i la pastisseria

AArboix

Vols saber-ne més?

Quan sigui i on sigui, contacta amb nosaltres i demana'ns tot allò que vulguis saber, nosaltres estarem encantats d'ajudar-te.

Com bé saps, l'equip d'AARBOIX sentim l'ofici i el sentim des de l'experiència, des del compromís.

No dubtis a demanar-nos consell, propostes... Els nostres més de 45 anys d'experiència estan al teu servei!



Fleca / Pastisseria / Restauració / *Arboix*



HT-100RT

FRC-X
10/2024
ipolosa

Arboix

*L'ingredient secret de l'artesà
de la fleca i la pastisseria*

Àngel Arboix,
T. +34 93 812
comercial@an
angelarboix.co

MASOLIV



Fleca /
Pastisseria /
Restauració

AArboix

Àngel Arboix, S.L.

C/ de la Indústria, 14
Polígon Industrial La Quintana
08504 Sant Julià de Vilatorrada
(Barcelona) · CATALUNYA

T. +34 93 812 29 44

M. +34 608 944 471

comercial@angelarboix.cat

angelarboix.cat

