



*Can Bech*  
since 1981

*just for cheese*

**MARIDATGES D'AUTOR  
PER A FORMATGES**







Can Bech va iniciar la seva activitat l'any 1981 al restaurant que la família Bech va obrir a Fontanilles (Girona). Una de les postres més reconegudes era el "recuit de drap" amb figues de l'Empordà, postres típiques elaborades amb formatge fresc de llet de cabra amb figues confitades.

L'èxit de les figues va animar la família Bech a conservar-les en terrines de vidre per vendre-les als seus clients i botigues properes i la que va començar sent una activitat complementària del restaurant es va convertir en una de les activitats principals de Can Bech.

Actualment, Can Bech selecciona els ingredients més preuats i els sabors més excepcionals amb l'objectiu d'elaborar les millors conserves de fruita, que es poden trobar a més de 20 països de tot el món:

- Fruita en almívar
- Mermelades
- Mermelades light
- Mermelada amb cacau
- Gelees
- Salses mediterrànies
- Chutneys
- Maridatges
- **Just For Cheese**

Per a més informació consulteu:

[www.justforcheese.com](http://www.justforcheese.com)

[www.canbech.com](http://www.canbech.com)





6 SABORS

100 %  
INGREDIENTS  
NATURALS



**Just For Cheese** és una línia de maridatges creada especialment per a formatges. Ben lluny d'emascarar el sabor del formatge, el seu objectiu és potenciar les seves característiques organolèptiques i crear un flux de sensacions olfactives i gustatives perfectament equilibrades.

Can Bech elabora aquests maridatges a base de fruites, fruits secs i espècies, ingredients especialment seleccionats pel seu origen i que cerca en els 5 continents.

Els maridatges Just for Cheese es troben a mig camí entre una mermelada i una salsa, ja que incorporen molt menys sucre que una mermelada, evitant així que l'excés de sucre distorsioni la percepció del sabor i distregui el paladar.

Cada fruita ofereix la simplicitat del seu particular sabor i la combinació amb fruits secs i espècies aporta un contrapunt al maridatge.

# 5 salses dolces per maridar amb cadascun dels 5 grans grups de formatges

Amb el maridatge aconseguim  
potenciar el sabor de cada un dels  
ingredients de la combinació i el plaer  
de menjar-los conjuntament.



## Curats de pasta dura

Manxego, Comté, Parmesà,  
Idiazabal, Gouda, Gruyère...



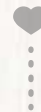
## Frescs i tendres

Ricotta, Mozzarella, Feta,  
Cottage, Formatge Blanc,  
Recuit, Brossat, Mató...



## Blaus

Roquefort, Gorgonzola,  
Stilton, Cabrales,  
Formatge de Valdeón...



## Pasta tova

Brie de Meaux, Brie de Melun,  
Camembert, Brillant-Savarin,  
Chaource...



## Crosta rentada

Munster, Maroilles,  
Livarot, Reblochon de Savoie,  
Taleggio, Langres...



—  
**Nova salsa dolça  
per maridar amb totes  
les famílies de formatges**  
—



Curats de pasta dura

Frescs i tendres

Blaus

Pasta tova

Crosta rentada



**CODONY**

amb vainilla Bourbon de  
Madagascar per maridar amb  
tot tipus de formatges



# MARIDATGES D'AUTOR PER A FORMATGES

*just for cheese*

## FIGUES NEGRES

amb nous de macadàmia  
d'Austràlia i pebre de  
Jamaica per maridar amb  
formatges blaus

## PRÉSSEC I ALBERCOC

amb baies de Goji i cardamon  
de Guatemala per maridar  
amb formatges de pasta tova

## POMA GOLDEN

caramel·litzada amb festucs  
tendres de Turquia i canyella de  
Sri Lanka per maridar amb  
formatges curats de pasta dura

## GERDS

amb pètals de rosa i pebre  
de Sichuan per maridar amb  
formatges frescos i tendres

## RAÏM NEGRE

amb ametlles de Mallorca per  
maridar amb formatges de pasta  
tova i crosta rentada







Un mestissatge subtil  
i perfecte per a tot  
tipus de formatges de  
pasta dura



**FESTUCS TENDRES  
DE TURQUIA**

Alt contingut en nutrients i  
suau color verdós

**POMA GOLDEN**

Una dolçor equilibrada i un  
aroma caramel·litzat, amb  
textura de poma al forn

**CANYELLA DE  
SRI LANKA**

Exquisida frescor  
aromàtica i especiada







Una combinació dolça  
perfumada per als  
aromes làctics i nets  
dels formatges frescos

#### PEBRE DE SICHUAN

Lleuger toc picant i un  
agradable aroma torrat

#### PÈTALS DE ROSA

La sedositat i sensualitat  
de l'elegància floral

**GERDS**  
pètals de rosa  
i pebre de Sichuan

#### GERDS

Macerats a baixa  
temperatura, amb un  
perfum fresc i subtil  
amb un punt d'acidesa





Girona  
Excel·lent.  
Suport de qualitat supramunicipal

Gluten  
Free

SENSE  
CONSERVADORS  
NI COLORANTS  
100%

APTE PER A  
VEGANS

Suavitat i cremositat per  
maridar amb la potència  
i personalitat dels  
formatges blaus

#### PEBRE DE JAMAICA

Sorprenents matisos aromàtics  
amb un punt de picantor

#### FIGUES NEGRES

Cuinades a foc lent amb el  
seu punt just de dolçor

FIGUES NEGRES  
amb nous de Macadàmia  
d'Austràlia i pebre de Jamaica

#### NOUS DE MACADÀMIA

#### D'AUSTRÀLIA

Textura untuosa i  
cremosa al paladar





Girona  
Excel·lent.  
Suplet de qualitat especialment

Dolçor moderada,  
sabor i contrapunt cítric  
per a formatges de pasta  
tova i cremosa

#### BAYES DE GOJI

Un punt dolç i un  
bonic color vermell

#### PRÉSSEC I ALBERCOC

Sabor net, aromàtic i refrescant

PRÉSSEC  
AMB ALBERCOC  
amb baies de Goji  
i cardamom de Guatemala

#### CARDAMOM DE GUATEMALA

Fragància cítrica

Gluten  
Free

SENSE  
CONSERVADORS  
NI COLORANTS  
100%

APTE PER A  
VEGANS





### RAÏM NEGRE

Frescor gustativa i  
aromàtica per netejar  
el paladar

RAÏM NEGRE  
amb ametlles de Mallorca

Salsa de textura aquosa,  
fresca i amb un toc cruixent  
ideal per a formatges d'olor  
i sabor penetrant

### AMETLLA DE MALLORCA

Textura cruixent contrapunt  
perfecte del raïm



# NOVETAT

## CODONY

Textura molt carnosa i untuosa, que al combinar-la amb la vainilla i maridar-la amb formatges produeix una sensació en boca molt suau i agradable.

**Molt aromàtica i versàtil, aquesta és la salsa Just for Cheese per combinar amb tot tipus de formatges.**



## VAINILLA BOURBON DE MADAGASCAR

una de les vainilles de més qualitat del món. Aromes delicats i florals que arriben a desenvolupar fortes notes de cacau calent.



Gluten Free

SENSE  
CONSERVADORS  
NI COLORANTS  
100%

APTE PER A  
VEGANS



---

**Un producte  
amb múltiples  
aplicacions culinàries.  
Un regal diferent i  
exquisit.**

---

**Just For Cheese** està pensat per acompanyar una taula de formatges, com a aperitiu, entrant d'un àpat o bé per ser el producte estrella en un sopar monogràfic a base de formatges.

Els maridatges **Just For Cheese** són l'obsequi gourmet perfecte per acompanyar una peça de formatge i una bona ampolla de vi.







# Cheese

LOVERS PACK



## Cheese Lovers!

La millor melmelada artesana combinada amb crackers tradicionals, fets a mà amb oli d'oliva verge extra, en el nou pack especial per a formatges, per gaudir d'aquests petits moments que es poden convertir en records inoblidables.

Descobriu nous maridatges amb nosaltres!

Let's Cheese.



Descobriu nous maridatges amb nosaltres!



Salsa dolça de figues negres amb nous de macadàmia d'Australiana i pebre de Jamaica 70gr



Salsa dolça de poma Golden caramel·litzada amb festucs tendres de Turquia i Canyella de Sri Lanka 66g

Crackers de aroma de tòfona blanca i oli d'oliva 130g



# FORMATS DE VENDA



30 unitats x 30 g

30 unitats x 70 g

**Display mix de 30 unitats**  
6 unitats x 5 sabors



24 unitats x 30 g

12 unitats x 70 g

**Display individual per sabor**  
5 sabors disponibles



108-115 g

Display per  
presentar el  
producte a  
botigues



**Packaging edició especial triangular**  
5 sabors disponibles



3 sabors x 30 g

**Pack mini JFC “Selecció”**  
Display de 8 unitats



5 sabors x 30 g

**Pack mini JFC “Col·lecció”**  
Display de 6 unitats







*just for cheese*

**MARIDATGES D'AUTOR  
PER A FORMATGES**



Per a més aplicacions consulta...



C. Major 12, 17257 Fontanilles, Girona, Spain | T. 0034 972 761 812 - F. 0034 972 760 016 | [canbech@canbech.com](mailto:canbech@canbech.com)

[www.justforcheese.com](http://www.justforcheese.com) [www.canbech.com](http://www.canbech.com)