



Can Bech®

since 1981

just for cheese

**MARIDAJES DE AUTOR
PARA QUESOS**

Gluten
Free

SIN
CONSERVADORES
NI COLORANTES
100%

APTO PARA
VEGANOS



Can Bech inició su actividad en 1981 en el restaurante que la familia Bech abrió en Fontanilles (Girona). Uno de los platos más famosos era el “recuit de drap” con higos del Empordà, postre típico elaborado con queso fresco de leche de cabra con higos confitados.

El éxito de los higos fue tal que la familia Bech comenzó a elaborarlos conservándolos en frascos de cristal para venderlos a sus clientes y tiendas cercanas, y la que empezó siendo una actividad complementaria del restaurante se convirtió en una de las principales actividades de Can Bech.

En la actualidad, Can Bech está presente en 20 países de todo el mundo y sigue seleccionando los ingredientes más preciados y los sabores más excepcionales con el objetivo de elaborar las mejores conservas de fruta:

- Frutas en almíbar
- Mermeladas
- Mermeladas light
- Mermeladas con cacao
- Jaleas
- Salsas mediterráneas
- Chutneys
- Maridajes
- **Just For Cheese**

Para más información consultar:

www.justforcheese.com

www.canbech.com



6 SABORES

100%
INGREDIENTES
NATURALES



Just For Cheese es una línea de maridajes creada especialmente para quesos. Lejos de enmascarar el sabor del queso, su objetivo es potenciar sus características organolépticas y crear un flujo de sensaciones olfativas y gustativas perfectamente equilibradas.

Can Bech elabora estos maridajes a base de frutas, frutos secos y especias, ingredientes especialmente seleccionados por su origen y que busca en los 5 continentes.

Los maridajes Just for Cheese se encuentran a medio camino entre una mermelada y una salsa ya que incorporan mucho menos azúcar que una mermelada y evitan así que el exceso de azúcar pueda distorsionar la percepción del sabor y distraer al paladar.

Cada fruta ofrece la simplicidad de su particular sabor y la combinación con frutos secos y especias aporta un contrapunto al maridaje.

5 salsas dulces para maridar con cada familia de quesos

Con el maridaje conseguimos potenciar el sabor de cada uno de los ingredientes y la combinación y el placer de comerlos conjuntamente.



Curados de pasta dura

Manchego, Comté, Parmesano,
Idiazabal, Gouda, Gruyère...



Frescos y tiernos

Ricotta, Mozzarella, Feta,
Cottage, Queso Blanco,
Recuit, Brossat, Cuajada...



Azules

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



Pasta blanda

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



Corteza lavada

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

Nueva salsa dulce para maridar con todas las familias de quesos



Curados de pasta dura

Frescos y tiernos

Azules

Pasta blanda

Corteza lavada



MEMBRILLO

con vainilla Bourbon de
Madagascar para maridar con
todo tipo de quesos

MARIDAJES DE AUTOR PARA QUESOS

just for cheese

HIGOS NEGROS

con nueces de macadamia de Australia y pimienta de Jamaica para maridar con quesos azules

MELOCOTÓN Y ALBARICOQUE

con bayas de Goji y cardamomo de Guatemala para maridar con quesos de pasta blanda

MANZANA GOLDEN

caramelizada con pistachos tiernos de Turquía y canela de Sri Lanka para maridar con quesos curados de pasta dura

FRAMBUESAS

con pétalos de rosa y pimienta de Sichuan para maridar con quesos frescos y tiernos

UVA NEGRA

con almendras de Mallorca para maridar con quesos de pasta blanda y corteza lavada





MANZANA GOLDEN

Dulzura equilibrada y aroma caramelizado con textura de manzana al horno

MANZANA GOLDEN
caramelizada con pistachos
tiernos de Turquía
y canela de Sri Lanka

Un mestizaje sutil y
perfecto para todo
tipo de quesos de
pasta dura

PISTACHOS TIERNOS DE TURQUÍA

Alto contenido en nutrientes
y suave color verdoso

CANELA DE SRI LANKA

Exquisito frescor
aromático y especiado



Gluten
Free

SIN
CONSERVADORES
NI COLORANTES
100%

APTO PARA
VEGANOS

PÉTALOS DE ROSA

La sedosidad y sensualidad
de la elegancia floral

Una combinación
dulce y perfumada
para los aromas
lácticos y limpios de
los quesos frescos

FRAMBUESAS
con pétalos de rosa
y Pimienta de Sichuan

PIMIENTA DE SICHUAN

Ligero toque picante y un
agradable aroma tostado

FRAMBUESAS

Maceradas a baja
temperatura, con un
perfume fresco y sutil y
un punto de acidez



Gluten
Free

SIN
CONSERVADORES
NI COLORANTES
100%

APTO PARA
VEGANOS

HIGOS NEGROS

Cocinados a fuego lento con
su punto justo de dulzor

Suavidad y cremosidad
para maridar con la
potencia y personalidad
de los quesos azules



NUECES DE MACADAMIA

DE AUSTRALIA

Textura untuosa y
cremosa al paladar

PIMIENTA DE JAMAICA

Sorprendentes matices aromáticos
con un punto de picante



Gluten
Free

SIN
CONSERVADORES
NI COLORANTES
100%

APTO PARA
VEGANOS

MELOCOTÓN Y ALBARICOQUE

Sabor limpio, aromático y refrescante



**Dulzor moderado, sabor
y contrapunto cítrico
para quesos de pasta
blanda y cremosa**

BAYAS DE GOJI

Un punto dulce y un
bonito color rojizo

CARDAMOMO DE

GUATEMALA

Fragancia cítrica



UVA NEGRA

Frescor gustativo y
aromático para limpiar
el paladar

Salsa de textura acuosa,
fresca y con un toque
crujiente ideal para quesos
de olor y sabor penetrante



ALMENDRA DE MALLORCA

Textura crujiente contrapunto
perfecto de la uva

NOVEDAD

MEMBRILLO

Textura muy carnosa y untuosa, que al combinarla con la vainilla y maridarla con quesos produce una sensación en boca muy suave y agradable.



Muy aromática y versátil,
esta es la salsa Just for
Cheese para combinar con
todo tipo de quesos

VAINILLA BOURBON DE MADAGASCAR

una de las vainillas de más calidad del mundo .
Aromas delicados y florales que llegan a
desarrollar fuertes notas de cacao caliente.



Gluten
Free

SIN
CONSERVADORES
NI COLORANTES
100%

APTO PARA
VEGANOS

Un producto con múltiples aplicaciones culinarias. Un regalo diferente y exquisito.

Just For Cheese está pensado para acompañar una tabla de quesos, como aperitivo, entrante o bien para ser el producto estrella en una cena monográfica a base de quesos.

Los maridajes **Just for Cheese** son el obsequio gourmet perfecto para acompañar una pieza de queso y una botella de vino.





Cheese

LOVERS PACK



Cheese Lovers!

La mejor mermelada artesana combinada con crackers tradicionales hechos a mano con aceite de oliva virgen extra en el nuevo Cheese lovers pack, para disfrutar de pequeños momentos que puede convertirse en recuerdos inolvidables. ¡Descubre nuevos maridajes con nosotros!

Let's Cheese.



¡Descubre nuevos maridajes con nosotros!

Salsa dulce de higos negros con nueces de macadamia de Australiana y pimienta de Jamaica 70g

Salsa dulce de manzana Golden caramelizada con pistchos tiernos de Turquía y canela de Sri Lanka 66g

Crackers de aroma de trufa blanca y aceite de oliva 130g

FORMATOS DE VENTA



30 unidades x 30 g

30 unidades x 70 g

Display mix de 30 unidades
6 unidades x 5 sabores



24 unidades x 30 g

12 unidades x 70 g

Display individual por sabor
5 sabores disponibles



108-115 g

Display para
presentar
el producto
en tiendas



Packaging edición especial triangular
5 sabores disponibles



3 sabores x 30 g

Pack mini JFC “Selección”
Display de 8 unidades



5 sabores x 30 g

Pack mini JFC “Colección”
Display de 6 unidades





just for cheese

**MARIDAJES DE AUTOR
PARA QUESOS**



Para más aplicaciones consulta...



C. Major 12, 17257 Fontanilles, Girona, Spain | T. 0034 972 761 812 - F. 0034 972 760 016 | canbech@canbech.com

www.justforcheese.com www.canbech.com