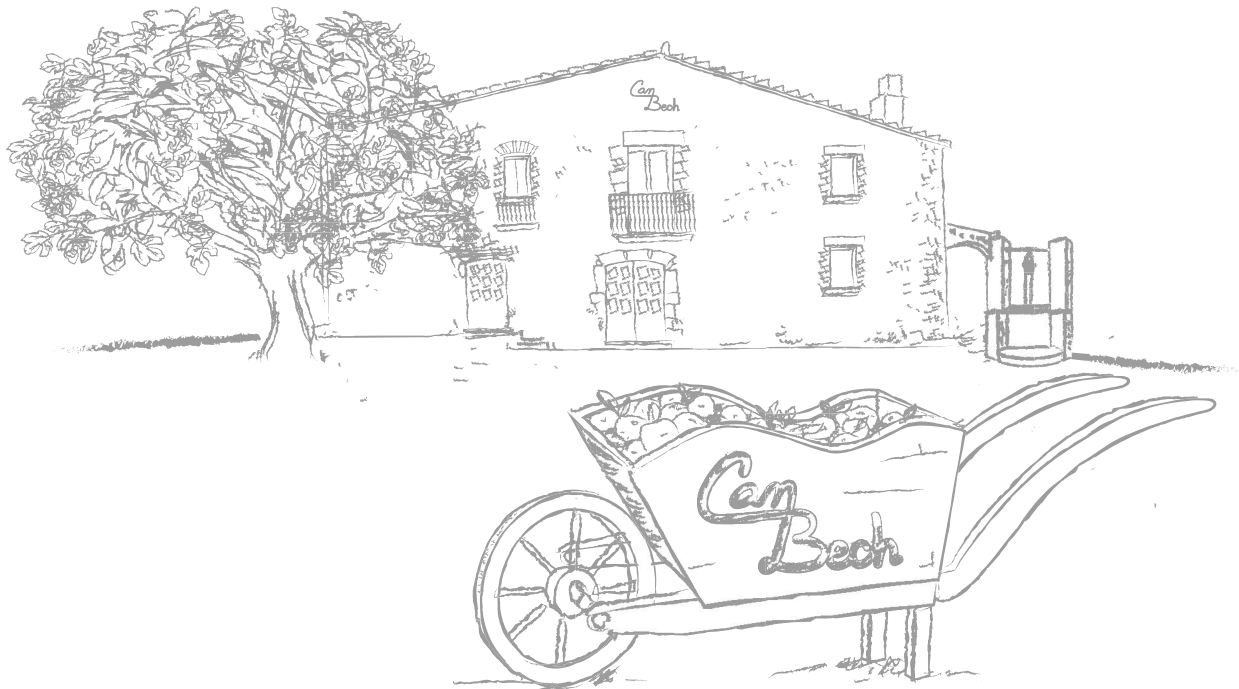




since 1981



PREMIUM JAMS AND SAUCES
CONFITURES ET SAUCES GOURMET





Our origins go back to 1981 when the Bech family opened their restaurant in Fontanilles, a small village on the Costa Brava. One of the most famous dishes was the handmade curd with candied figs from the Empordà region, a typical dessert of the area.

The success of the figs was such that the Bech family began to make them to sell to their customers and nearby shops, and what began as a complementary activity of the restaurant became the beginning of Can Bech as a brand of premium fruit and vegetable preserves, now present in more than 25 countries around the world.

After years of experience, effort and perseverance, now all our preserves comply with the IFS Food standard (*International Featured Standards*), a seal that certifies that we pass all controls in quality and food safety.

Thank you for trusting us every day!



Nos origines remontent à 1981, lorsque la famille Bech a inauguré son restaurant à Fontanilles, un petit village de la Costa Brava. L'un des plats les plus célèbres était le fromage blanc en chiffon aux figues confites de l'Empordà, un dessert très typique de la région.

Le succès des figues a été tellement remarquable que la famille Bech a commencé à les produire pour les vendre à ses clients et aux boutiques environnantes, et ce qui a commencé comme une activité complémentaire du restaurant a donné le jour à Can Bech comme marque de conserves premium de fruits et légumes, actuellement présente dans plus de 25 pays dans le monde entier.

*Après de nombreuses années d'expérience, d'efforts et de constance, de nos jours, toutes nos conserves sont produites dans la stricte conformité de la norme IFS Food (*International Featured Standards*), label témoignant de l'exécution et de la réussite de tous les contrôles qualité et sécurité alimentaire.*

Merci de nous faire confiance au quotidien !

FRUITS IN SYRUP / FRUITS AU SIROP (285g)



Can Bech's origins / Les origines de Can Bech

Figs in thick syrup, made from cooking for 3 hours figs in sugar, are our origin and remain the specialty of Can Bech. Figs used in our jams, syrups and marc de cava come from plantations reserved for our own production in Murcia. Preserved figs and plums are outstanding products of the Mediterranean diet.

Les figes au sirop concentré, résultat de 3 heures de cuisson des figes dans le sucre, sont notre origine et restent la spécialité de Can Bech. Les figes utilisées dans nos confitures, sirops et marc de cava proviennent de plantations situées à Murcia réservées pour notre propre production. Les figes et prunes confites sont les célèbres produits du régime méditerranéen.



* Figs in syrup
Figes confites au sirop
Five units of whole fruit
Cinq morceaux de fruit entiers
00359



Figs in marc de cava Agustí Torelló
Figes au marc de cava Agustí Torelló
Five units of whole fruit
Cinq morceaux de fruit entiers
00360



Plums in marc de cava Agustí Torelló
Prunes au marc de cava Agustí Torelló
Eight units of whole fruit
Huit morceaux de fruit entiers
00361

CLASSIC COLLECTION / CONFITURES CLASSIQUES (2853)



Fruits reach Can Bech following their seasonality and at their optimum ripeness, enabling us to produce jams with minimal added sugar and enjoy the authentic taste of freshly picked fruit throughout the year.

Les fruits parviennent à Can Bech selon la saisonnalité des récoltes et le niveau de maturation optimal, ce qui nous permet de préparer des confitures avec un minimum de sucre ajouté et d'apprécier le goût authentique du fruit fraîchement récolté toute l'année.



*Apricot
Abricot
00306



Colombia coffee
Café de Colombie
00307



Plum
Prune verte
01540



Raspberry
Framboise
00309

MERMELADAS CLÁSICAS / DOCES CLÁSSICOS (2853)



(**) Strawberry
Fraise
00310/01071



* Forest fruits
Fruits des bois
00311



* Black figs
Figue noire
00322



Kiwi & banana
Kiwi et banane
00312



* Lemon
Citron
00313



* Lemon, orange & grapefruit
Citron, orange et pampleousse
00314



(**) Golden apple
Pomme Golden
00341/01070



(**) Vineyard peach
Pêche de vigne
00315/01069



* Melon & Watermelon
Melon et pastèque
00316



Bilberry
Myrtille
00317



Blackberry
Mûre
00318



Orange
Orange
00319



(*) Bitter orange
Orange amère
00315/01069



Pear
Poire
00321



Caramelized pepper
Poivron caramélisé
00350



* Red tomato
Tomate rouge
00323



Carrot
Carotte
00324



(*) with fruit pieces / avec morceaux de fruit

(**) also available in 30g / disponible en 30g

• ALSO AVAILABLE IN FOOD SERVICE FORMAT / DISPONIBLE ÉGALEMENT EN FORMAT HORECA •

LIGHT FRUIT PRESERVES & 4 SEASONS / CONFITURES LIGHT & 4 SAISONS (265g)



LIGHT FRUIT PRESERVES with fructos / CONFITURES LIGHT avec fructose (265g)

The same taste as the classic jam but with 30% fewer calories
Le même goût que la confiture classique mais avec 30 % de calories en moins



Apricot
Abricot
00303



Plum
Prune
00305



Strawberry
Fraise
00302



Peach
Pêche
00304

4 SEASONS / 4 SAISONS (285g)

The best fruits of each season to enjoy them all year round
Les meilleurs fruits de chaque saison pour les apprécier toute l'année



Winter / Hiver
Orange, lemon and lime.
Orange, citron et citron vert.
00301



Spring / Printemps
Peach and cherry
Pêche et cerise
00298



Summer / Été
Strawberry, raspberry, red currant and bilberry
Fraise, framboise, groseille rouge et myrtille
00299



Autumn / Automne
Mango, apple and pear
Mangue, pomme et poire
00300

• ALSO AVAILABLE IN FOOD SERVICE FORMAT / DISPONIBLE ÉGALEMENT EN FORMAT HORECA •

SPICED PRESERVES / CONFITURE ÉPICÉE (170g)



Gluten Free

VEGAN SUITABLE

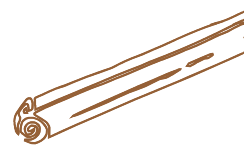
100% PRESERVATIVES AND COLOURINGS FREE

PUMPKIN

Spice
PRESERVE

CONFITURE DE POTIRON AUX ÉPICES

Pumpkin with ginger, anise and cinnamon preserve
Confiture de potiron au gingembre, anis et cannelle



Try in **pies, cakes** and other **baked** !
and also with cheese or desserts.

Mix it into a glaze for
traditional **roasted meats** !



NEW!



03104



JELLIES / GELÉES (285g)



Gluten
Free

VEGAN
SUITABLE

100%
PRESERVATIVES
AND COLOURINGS
FREE

The sophistication in the form of jelly
La sophistication sous forme de gelée



* Rose petal jelly
Pétales de rose
00333



Earl Grey tea jelly
Thé Earl Grey
00334



FRUITS WITH COCOA / FRUITS AU CACAO (280g)



Intense tastes combination, sour from the fruit and bitter of pure cocoa in 6 delicious jams
 Combinaison de saveurs intenses, acide du fruit et amer du cacao pur, dans 6 confitures délicieuses



Raspberry with cocoa
 Framboise au cacao
 00331



Figs with cocoa
 Figs au cacao
 00332



Mango with cocoa
 Mangue au cacao
 00329



Apple with cocoa
 Pomme au cacao
 00328



* Orange with cocoa
 Orange au cacao
 00327



Pear and ginger with cocoa
 Poire et gingembre au cacao
 00330

PAIRINGS / MARIAGES (130 g)



The perfect pairing for your recipes / *La combinaison parfaite pour vos recettes*

— PAIRINGS FOR FOIE / MARIAGES POUR FOIE —

— MOUSSE FOR APPETIZERS / MOUSSE POUR APÉRITIFS —



Celled Pedro Ximénez
Pedro Ximénez gélinifié
02543



Golden apple with cinnamon
Pomme golden à la cannelle
02546

Mix display (6 u x 2 flavors)
Présentoir Mix (6 u x 2 saveurs)
02549

Single flavor display (12 u)
Présentoir individuel par saveur (12 u)



Boletus edulis mousse with goat's cheese
Mousse de bolets et fromage de chèvre
02516



Prawn mousse
Mousse de gamba
02903

Mix display (6 u x 2 flavors)
Présentoir Mix (6 u x 2 saveurs)
02522

Single flavor display (12 u)
Présentoir individuel par saveur (12 u)

— PAIRINGS FOR MEAT / MARIAGES POUR VIANDE —

— PAIRINGS FOR FISH / MARIAGES POUR POISSON —



Caramelised onion
Oignon caramélisé
02534



Caramelised piquillo pepper
Poivron du piquillo caramélisé
02537

Mix display (6 u x 2 flavors)
Présentoir Mix (6 u x 2 saveurs)
02540

Single flavor display (12 u)
Présentoir individuel par saveur (12 u)



Mango and green pepper
Mangue avec poivron vert
02543



Tomato and apple with cinnamon
Tomate et pomme à la cannelle
02528

Mix display (6 u x 2 flavors)
Présentoir Mix (6 u x 2 saveurs)
02531

Single flavor display (12 u)
Présentoir individuel par saveur (12 u)

100% NATURAL QUINCE PASTE / PÂTE DE COING 100% NATUREL (240g)



100% natural Mediterranean quince paste: traditional, with walnuts, with orange and fig.
Coings pâtes méditerranéens 100% naturels : traditionnels, aux noix, à l'orange et à la figue.



QUINCE PASTE MEDITERRANEAN



100% NATURAL

Box 12u
Boîte 12u



Quince pastetraditional 240g
Pâte de coing traditionnel 240g
03033



Quince paste with fig 240g
Quinze pâte à la figue 240g
03027



Quince paste with walnuts 240g
Pâte de coing aux noix 240g
03030



Quince paste with orange 240g
Pâte de coing à l'orange 240g
03024



Gluten Free

VEGAN SUITABLE

100% PRESERVATIVES AND COLOURINGS FREE



just for cheese

SIGNATURE PAIRINGS FOR CHEESE

¡NEW!



Producto premiado
Produto premiado



JUST FOR CHEESE FLAVORS / SA VEURS

6 Sweet fruit sauces, spices and nuts to go with every family of cheeses

6 Sauces sucrées aux fruits, épices et fruits secs pour accompagner chaque famille de fromages



Golden Apples with tender pistachios from Turkey and cinnamon from Sri Lanka for pairing with hard paste cheeses.

Pomme Golden avec pistaches tendres de Turquie et cannelle du Sri Lanka pour fromages à pâte dure.

30G / 70G
02350 / 02427

Raspberries with rose petals and Szechuan pepper to pair with fresh and tender cheeses.

Framboise avec pétales de rose et poivre de Sichuan pour fromages frais et tendres.

30G / 70G
02326 / 02378

Black figs with Australian macadamia nuts and Jamaica allspice to pair with blue cheeses.

Figues noires avec noix de macadamia d'Australie et poivre de Jamaïque pour fromages bleus.

30G / 70G
02334 / 02403

Peaches and apricots with goji berries and cardamom from Guatemala for pairing with soft ripened cheeses.

Pêche et abricot avec baies de goji et cardamome du Guatemala pour fromages à pâte molle et à croûte fleurie.

30G / 70G
02342 / 02391

Black grapes with Majorcan almonds for pairing with washed rind cheeses.

Raisin noir avec amande de Majorque pour fromages à croûte lavée.

30G / 70G
02358 / 02415

Quince with Madagascar Bourbon vanilla to pair with all cheeses

Coing à la vanille Bourbon de Madagascar pour accompagner toutes les fromages

30G / 70G
02877 / 02845



* Display for stores
* Présentoir pour boutiques

Mix display with 30 units
6 units x 5 flavors (30 u x 30 g - 30 u x 70 g)
Présentoir Mix avec 30 unités
6 unités x 5 saveurs (30 u x 30 g - 30 u x 70 g)
02318 / 02366

Single flavor display
(24 u x 30 g - 12u x 70 g)
Présentoir individuel par saveur
(24 u x 30 g - 12u x 70 g)

Special edition (115g) 5 flavors
Edition spéciale (115 g) 5 saveurs
HIGO / FRAMBUESA / MELOCOTÓN / MANZANA / UVA
02439 / 02443 / 02440 / 02441 / 02442



Pack "Selection" mini JFC 3 flavors x 30 g 8u/c
Pack "Sélection" mini JFC 3 saveurs x 30 g 8u/c

APPLE, FIG, PEACH 02269 / RASPBERRY, FIG, GRAPE 02271

Pack "Collection" mini JFC 5 flavors x 30 g 6u/c
Pack "Collection" mini JFC 5 saveurs x 30 g 6u/c

02273

• ALSO AVAILABLE IN FOOD SERVICE FORMAT / DISPONIBLE ÉGALEMENT EN FORMAT HORECA •

MEDITERRANEAN SAUCES / SAUCES MÉDITERRANÉENNES (135g)



The best complement for your recipes
 Le meilleur complément pour vos recettes



* Aioli
 00249



* Aragon Black olive pate
 Olivade noire de l'Aragon
 00254



* Arbequina olive pate
 Olivade verte Arbequina
 00253



Brava
 00250



* Romesco
 00251

IT CONTAINS GLUTEN



Xató
 00252



"Calçots" sauce
 Molho calçots
 00255

IT CONTAINS GLUTEN



Natural dark veal stock
 Jus de veau brun naturel
 00256

* our specialties / nos spécialités

• ALSO AVAILABLE IN FOOD SERVICE FORMAT / DISPONIBLE ÉGALEMENT EN FORMAT HORECA •

CHUTNEYS (260g)



Bittersweet sauces made from fruits and vegetables with spices to go with meat or fish
 Sauces aigre douces aux fruits et légumes avec épices pour accompagner viandes et poissons



* Caramelized onion with white wine/
Oignon confit au vin blanc
 00234



Ratatouille
Ratatouille
 00239



Dried plums with hazelnuts and curry
Pruneaux avec noisettes et curry
 00240



Figs with grapefruit and vinegar
Figues avec pamplemousse et vinaigre
 00235



* Mango with green pepper
Mangue avec poivre vert
 00236



Apple with onion and cloves
Pomme avec oignon clou de girofle
 00238



* Pear, ginger and raisins
Poire avec gingembre et raisins secs
 00237



Tomato with onion and cinnamon
Tomate avec oignon et piment de Cayenne
 00241

● ALSO AVAILABLE IN FOOD SERVICE FORMAT / DISPONIBLE ÉGALEMENT EN FORMAT HORECA ●



since 1981

FONTANILLES

GIRONA

ESPAÑA

+34 972 761 812

canbech@canbech.com

www.canbech.com

www.justforcheese.com

