



TRADICIONAL, CONVENIENTE Y CONFIABLE



ESCANEA Y CONOCE MÁS
SOBRE "BOCCOCITOS"

NUESTRA HISTORIA



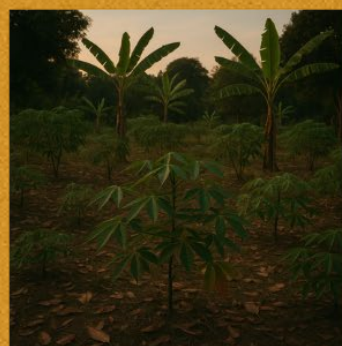
Somos una familia valiente que decidió apostar por una vida en el campo, dejando atrás la rutina agitada de la ciudad para reencontrarnos con la tranquilidad y el trabajo en armonía con la naturaleza.

Nuestra decisión no solo refleja un rescate de nuestras raíces, sino también un aporte con múltiples beneficios para nuestra comunidad, impulsando el crecimiento y bienestar colectivo.

Con esfuerzo, compromiso y amor por la tierra, hemos sembrado nuestras dos fincas, construido una planta de procesamiento equipada con tecnología de punta, garantizando inocuidad, trazabilidad y altos niveles de calidad en cada producto.



NUESTRA FINCA "PLAYA PRIETA"



NUESTRA PLANTA "LA TIERRITA"



**BOCCO TE EXPLICA
LO NUESTRO**

NUESTRA FINCA "LA TIERRITA"



NUESTRO PRODUCTO





BOCADITOS TRADICIONALES



BOCCO

MINI MUCHIN DE YUCA

BOCADITOS TRADICIONALES

DESCRIPCIÓN

¡Mini muchines, máximo sabor!
Listos para servir y disfrutar.
Crujientes, con queso, y hechos
100% con yuca natural.
Disfrútalos con tu salsa
preferida.
¡El sabor tradicional a tu mesa
en minutos!

INSTRUCCIONES DE USO

Air Fryer:

1. Colocar el producto en la canasta de la freidora de aire y cocinar a 150°C (300°F) durante 13 o 15 minutos, o hasta que esté dorado.

Waflera:

1. Precalentar la waflera y engrásela ligeramente si es necesario y colocar el producto sin descongelar en el centro de cada compartimento
2. Cocine de 6 a 10 minutos, o hasta que el exterior esté dorado y crujiente.

Horno convencional:

1. Precalentar el horno a 150°C (300°F) y colocar el producto en una bandeja para hornear, dejando aproximadamente 3cm de espacio entre unidades.
2. Hornear durante 15 a 20 minutos, o hasta que estén dorados a tu gusto.

Sartén:

1. Precalentar un sartén a fuego medio-bajo y colocar el producto sin descongelar.
2. Freir de 5 a 7min, girando ocasionalmente hasta que esté dorado por fuera.



INGREDIENTES

Yuca, sal y queso.

*NO CONTIENE LECHE

*NO CONTIENE LACTOSA

P.V.P

\$3,50

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Presentación familiar

Vida útil: 6 meses

Manténgase congelado.

Peso neto 500g



LIBRE DE
GLUTEN



PAN DE YUCA

BOCADITOS TRADICIONALES

DESCRIPCIÓN

¡Ligereza y sabor en cada bocado! Panes suaves, crocantes y 100% sin fluten, hechos con almidón de yuca natural. Perfectos para cualquier momento del día, desde el desayuno hasta la merienda. ¡Pruébalos y descubre por qué son el favorito de todos!

INSTRUCCIONES DE USO

INGREDIENTES

Almidón, queso, crema de leche, grasa vegetal, sal, agua.

*CONTIENE LECHE

*CONTIENE LACTOSA

P.V.P
\$3,50

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Presentación familiar

Vida útil: 6 meses

Manténgase congelado.

Peso neto 500g

Air Fryer:

- 1.Colocar el producto en la canasta de la freidora de aire y cocinar a 150°C (300°F) durante 13 o 15 minutos, o hasta que esté dorado.

Waflera:

- 1.Precalentar la waflera y engrásela ligeramente si es necesario y colocar el producto sin descongelar en el centro de cada compartimento
- 2.Cocine de 6 a 10 minutos, o hasta que el exterior esté dorado y crujiente.

Horno convencional:

- 1.Precalentar el horno a 150°C (300°F) y colocar el producto en una bandeja para hornear, dejando aproximadamente 3cm de espacio entre unidades.
- 2.Hornear durante 15 a 20 minutos, o hasta que estén dorados a tu gusto.



LIBRE DE
GLUTEN

MINI BOLON DE VERDE

BOCADITOS TRADICIONALES

DESCRIPCIÓN

Deliciosas bolitas de queso hechas con plátano cocinadas a la perfección.

Ideales como bocadito, entrada o acompañamiento.

¡El sabor tradicional ecuatoriano en un tamaño perfecto para compartir!



INGREDIENTES

Plátano, leche, sal, hierbita y queso.

*CONTIENE LECHE

*CONTIENE LACTOSA

P.V.P

\$3,50

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Presentación familiar

Vida útil: 6 meses

Manténgase congelado.

Peso neto 500g



LIBRE DE
GLUTEN

INSTRUCCIONES DE USO

Air Fryer:

1. Colocar el producto en la canasta de la freidora de aire y cocinar a 150°C (300°F) durante 5 o 7 minutos, o hasta que esté dorado.



Waflera:

1. Precalentar la waflera y engrásela ligeramente si es necesario y colocar el producto sin descongelar en el centro de cada compartimento
2. Cocine de 3 a 5 minutos, o hasta que el exterior esté dorado y crujiente.



Horno convencional:

1. Precalentar el horno a 150°C (300°F) y colocar el producto en una bandeja para hornear, dejando aproximadamente 3cm de espacio entre unidades.
2. Hornear durante 10 a 15 minutos, o hasta que estén dorados a tu gusto.



MINI BOLON DE MADURO

BOCADITOS TRADICIONALES

DESCRIPCIÓN

Hechos con plátano maduro cuidadosamente seleccionado mezclado con queso, formando una combinación perfecta entre dulce y salado.

¡Pequeños en tamaño, pero grandes en sabor!

Ideales como entrada, snack o acompañante.

INSTRUCCIONES DE USO

INGREDIENTES

Maduro, grasa vegetal, sal y queso.

*NO CONTIENE LECHE

*NO CONTIENE LACTOSA

P.V.P
\$3,50

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Presentación familiar

Vida útil: 6 meses

Manténgase congelado.

Peso neto 500g



LIBRE DE
GLUTEN

Air Fryer:

1. Colocar el producto en la canasta de la freidora de aire y cocinar a 150°C (300°F) durante 5 o 7 minutos, o hasta que esté dorado.

Waflera:

1. Precalentar la waflera y engrásela ligeramente si es necesario y colocar el producto sin descongelar en el centro de cada compartimento
2. Cocine de 3 a 5 minutos, o hasta que el exterior esté dorado y crujiente.

Horno convencional:

1. Precalentar el horno a 150°C (300°F) y colocar el producto en una bandeja para hornear, dejando aproximadamente 3cm de espacio entre unidades.
2. Hornear durante 10 a 15 minutos, o hasta que estén dorados a tu gusto.





BOCADITOS GOURMET



BOCCO

MARIA PIPONA DE VERDE

BOCADITOS GOURMET

DESCRIPCIÓN

¡Listas en minutos y siempre deliciosas!

Hechas con plátano verde y rellenas de puro sabor, son perfectas para resolver el desayuno, picar entre comidas o sorprender en reuniones.

¡Saca, calienta y disfruta!



INGREDIENTES

Plátano, grasa vegetal, cebollín, leche, sal y queso.

*CONTIENE LECHE

*CONTIENE LACTOSA

P.V.P
\$3,00

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Presentación familiar

Vida útil: 6 meses

Manténgase congelado.

Peso neto 400g



LIBRE DE
GLUTEN



Horno convencional:

1. Precalentar el horno a 150°C (300°F) y colocar el producto en una bandeja para hornear, dejando aproximadamente 3cm de espacio entre unidades.
2. Hornear durante 15 a 20 minutos, o hasta que estén dorados a tu gusto.



Air Fryer (Recomendado):

1. Colocar el producto en la canasta de la freidora de aire y cocinar a 150°C (300°F) durante 13 o 15 minutos, o hasta que esté dorado.



Sartén:

1. Precalentar un sartén a fuego medio-bajo y colocar el producto sin descongelar, dejando espacio entre unidades.
2. Cocina de 8 a 15min, girando ocasionalmente hasta que esté dorado por fuera y caliente por dentro.



Waflera:

1. Precalentar la waflera y engrásela ligeramente si es necesario y colocar el producto sin descongelar en el centro de cada compartimento
2. Cocine de 6 a 10 minutos, o hasta que el exterior esté dorado y crujiente.

MARIA PIPONA DE MADURO

BOCADITOS GOURMET

DESCRIPCIÓN

Dulces, suaves y con un relleno irresistible de queso.

¡Un antojo listo en minutos! que mezcla lo mejor del sabor tradicional con la comodidad moderna!

Solo calienta y disfruta!

INSTRUCCIONES DE USO

Horno convencional:

1. Precalentar el horno a 150°C (300°F) y colocar el producto en una bandeja para hornear, dejando aproximadamente 3cm de espacio entre unidades.
2. Hornear durante 15 a 20 minutos, o hasta que estén dorados a tu gusto.

Air Fryer (Recomendado):

1. Colocar el producto en la canasta de la freidora de aire y cocinar a 150°C (300°F) durante 13 o 15 minutos, o hasta que esté dorado.

Sartén:

1. Precalentar un sartén a fuego medio-bajo y colocar el producto sin descongelar, dejando espacio entre unidades.
2. Cocina de 8 a 15min, girando ocasionalmente hasta que esté dorado por fuera y caliente por dentro.

Waflera:

1. Precalentar la waflera y engrásela ligeramente si es necesario y colocar el producto sin descongelar en el centro de cada compartimento
2. Cocine de 6 a 10 minutos, o hasta que el exterior esté dorado y crujiente.



INGREDIENTES

Maduro, sal, grasa vegetal y queso.

*NO CONTIENE LECHE

*NO CONTIENE LACTOSA

P.V.P
\$3,00

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Presentación familiar

Vida útil: 6 meses

Manténgase congelado.

Peso neto: 400g



LIBRE DE
GLUTEN



TORREJAS DE VERDE

BOCADITOS GOURMET

DESCRIPCIÓN



Las torrejasson una comida muy ecuatoriana con su crujiente sabor recordarás el desayuno de tu infancia. Las traemos de una forma que sea fácil para tí disfrutarlas.

INGREDIENTES

Plátano, pimienta, cebolla colorada, cebollín, queso, cebolla blanca, sal y achiote.

*NO CONTIENE LECHE

*NO CONTIENE LACTOSA

P.V.P
\$3,00

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Presentación familiar

Vida útil: 6 meses

Manténgase congelado.

Peso neto 400g



LIBRE DE
GLUTEN



Horno convencional:

1. Precalentar el horno a 150°C (300°F) y colocar el producto en una bandeja para hornear, dejando aproximadamente 3cm de espacio entre unidades.
2. Hornear durante 15 a 20 minutos, o hasta que estén dorados a tu gusto.



Air Fryer:

1. Papel especial para Air Fryer y después colocar el producto en la canasta de la freidora de aire y cocinar a 150°C (300°F) de 13 a 15 min, o hasta estar dorado.

Sartén (Recomendado):

1. Precalentar un sartén a fuego medio-bajo y colocar el producto sin descongelar, dejando espacio entre unidades.
2. Cocina de 8 a 15min, girando ocasionalmente hasta que esté dorado por fuera y caliente por dentro.



Waflera:

1. Precalentar la waflera y engrásela ligeramente si es necesario y colocar el producto sin descongelar en el centro de cada compartimento
2. Cocine de 6 a 10 minutos, o hasta que el exterior esté dorado y crujiente.



MUCHINES DE YUCA

BOCADITOS GOURMET

DESCRIPCIÓN

¡El clásico que nunca falla!
Hechos con yuca 100% natural
y rellenos de queso
deliciosamente derretido.
¡Tradición que se disfruta en
cada bocado!



INGREDIENTES

Yuca, sal, grasa vegetal y queso.

*NO CONTIENE LECHE

*NO CONTIENE LACTOSA

P.V.P
\$3,00

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Presentación familiar

Vida útil: 6 meses

Manténgase congelado.

Peso neto 500g



LIBRE DE
GLUTEN



Horno convencional:

1. Precalentar el horno a 150°C (300°F) y colocar el producto en una bandeja para hornear, dejando aproximadamente 3cm de espacio entre unidades.
2. Hornear durante 15 a 20 minutos, o hasta que estén dorados a tu gusto.



Air Fryer:

1. Colocar el producto en la canasta de la freidora de aire y cocinar a 150°C (300°F) durante 13 o 15 minutos, o hasta que esté dorado.



Sartén (Recomendado):

1. Precalentar un sartén a fuego medio-bajo y colocar el producto sin descongelar, dejando espacio entre unidades.
2. Cocina de 8 a 15min, girando ocasionalmente hasta que esté dorado por fuera y caliente por dentro.



Waflera:

1. Precalentar la waflera y engrásela ligeramente si es necesario y colocar el producto sin descongelar en el centro de cada compartimento
2. Cocine de 6 a 10 minutos, o hasta que el exterior esté dorado y crujiente.