

A close-up, high-angle photograph of salmon scales, showing their characteristic overlapping, diamond-shaped pattern. The scales are a deep, iridescent blue-green color, with some catching the light to show a shimmering effect. The texture is highly detailed, with the individual scales clearly defined against each other.

IZ  **KIN**

BURGER GOURMET DE SALMÓN
DE LA LONJA AL PAN



Solo lomos frescos de Salmón Noruego





OH L'GLAMOUR...

- Si hay un pescado glamuroso y elegante ese es el **salmón**; un pescado de enormes posibilidades culinarias y de gran aceptación universal (países, grupos sociales...).
- Ponle tu pan favorito y tu propio toque glamuroso y obtendrás una burger o un sándwich espectacular en todos los sentidos.
- Elegante, universal y versátil.





EL MEJOR SALMÓN NORUEGO, CON UN TOQUE VASCO

- **IZOKIN** no es simplemente salmón en forma de Burger.
- Importamos auténtico **salmón noruego** de la mejor calidad; empleamos solo lo mejor de cada pieza, los lomos, que despiezamos en nuestras instalaciones en Euskadi; picamos y le damos forma de hamburguesa, la ultracongelamos y lista para sorprender a todo el que la prueba.





LA MARCA

- La palabra **IZOKIN** significa SALMÓN es euskera.
- La palabra OKIN significa panadero, lo que nos permite evocar el formato para el que está diseñado este producto, para ser **consumido entre panes**.
- Resaltamos este factor con el claim “de la lonja al pan”. Un claim que además nos evoca **frescura**, y que subraya que se trata de un producto de **gran calidad** que efectivamente va de la lonja de pescado de Pasajes directamente a producción (KM 0). Una interpretación del clásico “de la huerta a la mesa” y similares.
- En otros mercados la palabra tiene cierto componente fonético al idioma japonés, lo que es un atributo positivo ya que evoca gastronomía, pescado fresco...

IZOKIN

BURGER GOURMET DE SALMÓN
DE LA LONJA AL PAN

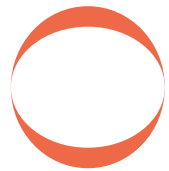




UNA SOLUCIÓN REDONDA EXCLUSIVA PARA HOSTELERÍA

- Una alternativa práctica para tu negocio:
 - Rentable: sin mermas, sin competencia de otros canales, y con un producto posicionado como lujoso en el imaginario popular.
 - Sencilla de preparar: solo es añadirle tu toque. Puedes ver ideas de recetas en nuestra web.
 - Un año de vida útil. Envasadas en prácticas bolsas retractiladas; siempre frescas.





UNA BURGER, UN SANDWICH, UN TARTAR O UNA TOSTA

- Las posibilidades culinarias de **IZOKIN** son enormes:
 - Múltiples formatos de presentación: Burger, sándwich... o si quieres ahorrarte el pan, **IZOKIN** es un medallón premium o un tartar exquisito.
 - A la plancha, al grill o al horno, tú eres el chef.
 - Combínala con todo tipo de vegetales, salsas tradicionales o exóticas, y un pan brioche o uno crujiente ... siempre es una nueva forma de disfrutar de un buen salmón.
- Y por si fuera poco, el salmón marida de maravilla con una buena cerveza, un vino blanco, un tinto o un espumoso...! Y por supuesto con cualquier opción sin alcohol.

BURGER / SANDWICH



TARTAR DE SALMÓN



TOSTA DE SALMÓN





LAS BURGER DE PESCADO, CADA VEZ MÁS DEMANDADAS

- Las categorías NON MEAT están creciendo a gran velocidad. Opciones vegetales y plant based son cada vez más demandadas por un consumidor que busca productos de calidad, sabrosos, y saludables.
- Precisamente **tres** atributos que reúne **IZOKIN**:
 - Gourmet.
 - 90% de Salmón Noruego.
 - Clean label.





FORMATOS



Perfecto tamaño para asegurar un **bocado delicioso** y **equilibrado**, que combine con el toque que tú quieras darle.



Formato especial solo bajo pedido.
Ideal para **catering, banquetes** y **tapas/pintxos**.





FICHA TÉCNICA



INGREDIENTES Y COMPOSICIÓN:

Burger de Salmón: Salmón del atlántico (*Salmo salar*) (90%) (**pescado**), fibras vegetales, fécula de patata, copos de patata, aromas naturales, agua y sal. SIN GLUTEN.

SISTEMA DE CONSERVACIÓN:

Congelado; límite crítico: $\leq -15^{\circ}\text{C}$; límite objetivo: -18°C .

ENVASE Y EMBALAJE:

Granel: Caja cartón. Dimensiones: **395 x 290 x 120 mm** - Peso aprox: **3,5 Kg** (envasado al vacío). **36 uds.** (6 bolsas de 6 uds.) **de 100 gr aprox.**

SISTEMA DE DISTRIBUCIÓN:

Granel: Vehículo frigorífico $\leq -18^{\circ}\text{C}$.

CADUCIDAD:

Granel: 365 días de la fecha de producción a una temperatura de $\leq -18^{\circ}\text{C}$.

CRITERIOS DE SEGURIDAD:

Microbiológicos: Reglamento (CE) n°2073/2005 modificado por n°1441/2007 y posteriores modificaciones \rightarrow como referencia \rightarrow E.coli: n=5, c=2; m=500 M=5x10³ g o cm²; Salmonella: n=5, c=0; Aus./10 g.

Químicos: Reglamento (UE) n°1333/2008, n°1129/2011 y posteriores modificaciones \rightarrow E-407a, E-331, E-262, E-301, E-200 y E-202.

Físicos: Ausencia de cuerpos extraños (cristal, plástico, metal o otros impropios).

ETIQUETADO:

Granel: Reglamento n°1169/2011 - Nombre de la empresa, domicilio, marca sanitaria - n° RGSA, denominación del producto, ingredientes en orden decreciente, n° de lote, fecha de caducidad, datos de conservación y utilización, peso neto, declaración de alérgenos, información nutricional, mención: requiere cocinado completo anterior al consumo y una vez descongelado no volver a congelar.

ALÉRGENOS:

Directiva 2007/68/CE, Reglamento (UE) 1169/2011 \rightarrow Burger de salmón \rightarrow **Pescado, puede contener trazas de moluscos y crustáceos.**

OGM:

Reglamento (CE) 1829/2003 y 1830/2003 \rightarrow **No contiene.**

INSTRUCCIONES DE USO:

Almacenar a T^a $\leq -18^{\circ}\text{C}$, respetar caducidad, cocinado completo anterior al consumo.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (aprox. por 100g):

Valor energético: 772,10 KJ / 185,30 Kcal; grasas: 12,3 g; de las cuales saturadas: 1,7 g; hidratos de carbono: 1,1 g; de los cuales azúcares: <0,75 g; proteínas: 17,62 g; sal: 1,1 g.



IZOKIN BAGEL & CREMA DE ENELDO

IZOKIN BAGEL & CREMA DE ENELDO

Chef Rebeca Baranka

INGREDIENTES y ELABORACIÓN

Pan de bagel: Un pan con semillas (sésamo, amapola) que aporte una textura y sabor tostado.

Burger de Salmón IZOKIN a la plancha: Una Burger de Salmón fresco, cocinado a la perfección para ser jugoso y lleno de sabor.

Crema de queso y eneldo: La salsa estrella; una crema suave a base de queso cremoso (tipo cream cheese), enriquecida con eneldo fresco picado y un toque de pimienta negra.

Cebolla roja en aros: Linos aros finos de cebolla roja para un toque crujiente y ligeramente picante.

Rúcula fresca: Hojas de rúcula que añaden un contraste amargo y ligeramente picante.

IZOKIN
BURGER GOURMET DE SALMÓN

IZOKIN

04

Idea Book

Si quieres ver nuestras ideas de recetas:



IZOKIN
BURGER GOURMET DE SALMÓN
DE LA LONJA AL PAN

WWW.IZOKIN.COM

Un producto de: **elkano** GROUP
G O U R M E T