



ajoarriero

RECETA TRADICIONAL VASCO-NAVARRA ...

ORIGEN DE NUESTRO AJOARRIERO

El ajoarriero es una de esas recetas que nacen del camino, del oficio y de la necesidad. Su nombre nos lleva a los antiguos arrieros, aquellos hombres que durante siglos transportaban mercancías con mulas entre pueblos, mercados y rutas comerciales. En sus viajes necesitaban alimentos que resistieran bien el paso del tiempo, que fueran fáciles de transportar y que pudieran cocinarse con pocos medios.



EL VALOR DEL BACALAO



El bacalao en salazón fue uno de esos ingredientes perfectos: aguantaba largas jornadas, aportaba sabor y proteína, y podía transformarse en un plato contundente con lo que hubiera a mano. **Bacalao, ajo, pimientos, tomate, patata, aceite y fuego lento.**



COCINA HONESTA PENSADA PARA ALIMENTAR BIEN



Con el tiempo, aquel plato de ruta fue encontrando casa en las cocinas del norte. En Navarra y el País Vasco, el AJOARRIERO se convirtió en una receta reconocible, intensa y popular: **bacalao desmigado, verdura bien trabajada y una textura melosa, rústica y profundamente casera.**



RECETA TRADICIONAL VASCO-NAVARRA



Nuestro AJOARRIERO recoge ese espíritu: una receta tradicional vasco-navarra, humilde en su origen y muy valiosa en la cocina actual. **Un plato de los de antes,** de los que requieren tiempo, paciencia y mano, llevado hoy a un formato pensado para la hostelería profesional.



NUESTRO AJOARRIERO DE HOY



Porque cada vez son menos las cocinas que pueden permitirse elaborar este tipo de recetas desde cero en pleno servicio. Nuestro AJOARRIERO permite **recuperar ese sabor tradicional** sin asumir toda la carga operativa que exige la elaboración original.



Tradición, bacalao y cocina de camino.

Ahora, lista para regenerar y servir.

RECETA TRADICIONAL VASCO-NAVARRA OPTIMIZADA PARA LA COCINA PROFESIONAL

Un plato de raíz popular, intenso y reconocible, elaborado con bacalao, tomate, patata y pimientos, llevado a un formato de **alta quinta gama pensado para el canal Horeca**.

El AJOARRIERO es una de esas recetas que cada vez se cocinan en menos establecimientos: exige tiempo, mano de obra, control del punto, elaboración previa y regularidad en cada servicio. Nuestra propuesta **conserva el espíritu de la receta tradicional**, pero elimina la complejidad operativa para la cocina profesional.



TRADICIÓN SIN CARGA OPERATIVA

Un producto cocinado y congelado, listo para entrar en la operativa diaria del restaurante con la máxima sencillez: **descongelar, calentar y servir**.

- Sin elaboraciones largas.
- Sin necesidad de personal especializado.
- Sin incertidumbre en el resultado.
- Sin mermas inesperadas.

El AJOARRIERO permite incorporar a la carta una receta con **identidad, sabor y valor gastronómico**, manteniendo el control total sobre costes, tiempos y stock.



Descongelar



Calentar

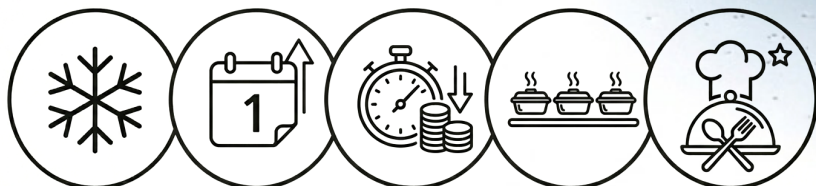


Servir

UNA SOLUCIÓN DE ALTO VALOR PARA HORECA

El formato congelado aporta una ventaja clave para hostelería: **vida útil de hasta 1 año**. Esto permite planificar compras, reducir caducidades, minimizar desperdicio y disponer siempre de un plato tradicional de alto valor añadido, incluso en picos de servicio o cambios de demanda.

Una solución especialmente rentable para cocinas que buscan ampliar carta, reforzar menús, crear tapas premium o resolver servicios con rapidez sin renunciar a una propuesta casera y diferenciadora.



CONGELADO

VIDA ÚTIL
1 AÑO

AHORRO DE
COSTES Y TIEMPO

RESULTADO
CONSTANTE

IDEAL PARA
HOSTELERÍA

REGENERACIÓN ULTRA FÁCIL

El producto está diseñado para una operativa directa y segura:

- Descongelar en refrigeración.
- Sacar del envase.
- Calentar a fuego medio o microondas hasta comenzar hervor.
- Emplatar y servir.

UN PROCESO SENCILLO,
RÁPIDO Y REPLICABLE,
QUE GARANTIZA
REGULARIDAD EN CADA
SERVICIO Y **LIBERA
TIEMPO DE COCINA** PARA
OTRAS ELABORACIONES.



BENEFICIOS PARA TU COCINA

RECETA TRADICIONAL VASCO-NAVARRA.

SABOR RECONOCIBLE, CASERO Y CON IDENTIDAD GASTRONÓMICA.

ALTA QUINTA GAMA PARA HORECA.

PRODUCTO ELABORADO, LISTO PARA REGENERAR Y PENSADO PARA COCINA PROFESIONAL.

CONGELADO CON VIDA ÚTIL DE HASTA 1 AÑO.

MÁXIMO CONTROL DE STOCK, MENOS CADUCIDADES Y MENOR DESPERDICIO.

REGENERACIÓN SENCILLA.

DESCONGELAR Y CALENTAR. SIN PROCESOS COMPLEJOS.

AHORRO DE TIEMPO Y COSTES.

REDUCE HORAS DE PREPARACIÓN, COMPRAS MÚLTIPLES, ELABORACIÓN PREVIA Y CARGA DE TRABAJO.

RESULTADO CONSTANTE.

MISMO SABOR, MISMA TEXTURA Y MISMA CALIDAD EN CADA SERVICIO.

APLICACIONES GASTRONÓMICAS

Plato principal
tradicional.

Tapa premium
en cazuelita.

Ración
para carta.

Base para
menús del día
de mayor valor.

Guarnición o
complemento
para propuestas
con huevo, patata
o pan artesano.

Solución rápida
para banquetes,
colectividades o
servicios con alta
rotación.

FICHA TÉCNICA



CAJA: 2 barquetas por caja.

27 x 29 x 14 cm



BARQUETA de policarbonato de 1,5 Kgrs.

24 x 16 x 6 cm

... **DESCRIPCIÓN:**

Producto para calentar antes de su consumo.

... **LÍMITES MICROBIOLÓGICOS:**

Bacterias aerobios mesófilas <10⁵ ufc/g - Enterobacterias <10² ufc/g - Staph. aureus <10² ufc/g - Salmonella Ausencia /25 g

... **ADITIVOS:**

No se añaden.

... **INGREDIENTES:**

Bacalao (pescado), tomate frito (tomate y concentrado de tomate, aceite de girasol, azúcar, sal y acidulante ac. cítrico), patatas, pimientos, aceite de girasol y sal.

... **INFORMACIÓN PARA ALÉRGICOS:**

Contiene pescado. Puede contener trazas de molusco, gluten, leche, huevo y soja.

... **CONSERVACIÓN:**

Mantener a -18°C. No recongelar una vez descongelado.

... **FECHA DE CADUCIDAD:**

1 año desde fabricación

... **MODO DE EMPLEO:**

Descongelar en refrigeración. Sacar de su envase y calentar en un recipiente adecuado a fuego medio o microondas hasta comenzar hervor.

... **PROCESO DE ELABORACIÓN:**

Preparación de materias primas-cocción, envasado, congelación y almacenamiento en congelación.

... **PRESENTACIÓN:**

Barqueta de policarbonato de 1,5 Kgrs. Va embalado en caja de cartón con dos barquetas.

... **VALOR NUTRICIONAL:**

Valor calórico: 391 Kj / 93 Kcal - Grasas: 3,14 gr - De las cuales saturadas: 0,45 gr - Hidratos de Carbono: 5,27 gr - De los cuales azúcares: 1,39 gr - Proteínas: 10,36 gr - Sal: 1,17 gr.



WWW.ELKANOGOURMET.COM

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