

Malko
guisante lágrima
PERLAS VEGETALES



THIS IS
A PEA



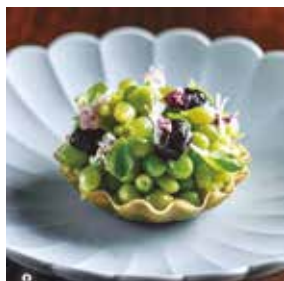
THIS IS
A PEARL

Todos los chefs quieren el guisante lágrima

El **guisante lágrima de costa** es uno de los ingredientes vegetales más codiciados de la alta cocina.

Pequeño, delicado y de temporada muy corta, se ha convertido en un producto icónico presente en las cartas de algunos de los restaurantes más prestigiosos.

Una joya vegetal que combina **delicadeza, sabor y exclusividad**.



Pero muy pocos pueden tenerlo

Su producción es **extremadamente limitada**.

Solo se cultiva en pequeñas parcelas de la costa del Cantábrico y su temporada dura apenas unas semanas al año.

Por eso es un producto tan buscado... y tan difícil de encontrar como una perla.





También para tickets medios

En elkano gourmet trabajamos con una selección excepcional de **guisante lágrima de costa**, cultivado y recolectado artesanalmente en Getaria.

Además del calibre más pequeño y exclusivo, ofrecemos también **calibre L**.

Mantiene la misma identidad gastronómica y el mismo cuidado en el cultivo, pero permite:

MAYOR
VERSATILIDAD EN
COCINA.

MAYOR
DISPONIBILIDAD.

UN PRECIO MÁS
ACCESIBLE PARA
RESTAURACIÓN.





Congelado en el instante perfecto

El guisante lágrima tiene una temporada muy corta.
Para preservar toda su frescura, **Malko se ultracongela inmediatamente después de la recolección.**

Así capturamos el producto **en su momento óptimo.**

...

El resultado:
Los chefs pueden trabajar con este ingrediente excepcional **durante todo el año.**



No es un producto de volumen. Es un
producto de posicionamiento.

Un ingrediente que **eleva el prestigio de
tu catálogo** y que muchos chefs quieren
tener en sus cartas.

Por qué necesitas Malkoa en tu portafolio

PRODUCTO ICÓNICO.

Reconocido por chefs y gastronomía premium.

PRODUCTO ASPIRACIONAL.

Eleva inmediatamente el nivel de tu catálogo.

DISPONIBLE TODO EL AÑO.

Gracias a la ultracongelación en origen.

FORMATO HORECA PRÁCTICO.

Bolsa de 200 g fácil de dosificar.

ALTA VERSATILIDAD CULINARIA.

Ideal para platos vegetales, guarniciones y cocina
contemporánea.





**La Perla del Cantábrico es famosa...
pero no es la única**



Malloa

PERLAS VEGETALES DEL CANTÁBRICO



lantado el ciclo del guisante de lágrima y que ya ha empezado la recolección del mismo, timidamente al inicio, aunque pronto empezará a brotar en mayor calidad. En cualquier caso, el productor de Getaria opinaba que la previsión de un par de semanas de mal tiempo iba a ralentizar la recogida durante unos días. Ha quedado demostrado que las previsiones meteorológicas fueron totalmente acertadas.

Sea como sea, ya están aquí los guisantes de lágrima de 2024, los "petazetas" de Getaria, esa pequeña gran legumbre que pudimos degustar de la mano, y nunca mejor dicho, de su productor, en crudo para empezar y acompañado de un golpe de calor y un chorrito de Aceite de Oliva Virgen Extra a continuación. Aunque resultó más fina la segunda elaboración, la primera también tiene su encanto, ya que en crudo el sabor resulta, tal vez, más explosivo.

Fue en los años 90 cuando Jaime Burgaña se lanzó, cual pionero, a trabajar con la **agricultura ecológica**, y ese carácter visionario y respetuoso con el medio ambiente hizo que los grandes cocineros se fijaran en él y comenzaran a trabajar con él también. Una de las principales apuestas de este artesano

LISTADO DE INGREDIENTES: Guisante de lágrima.

FORMATO: Bolsa a vacío de 200 g.

CONSERVACIÓN: Conservar a -18° C.

VIDA ÚTIL: 12 meses desde la fecha de envasado.

POBLACIÓN DESTINO: Población general.

MODO DE EMPLEO: Listo para consumir.

ETIQUETADO: Denominación del producto, listado de ingredientes (resaltando los alérgenos), razón social, vida útil, fecha de envasado, lote, peso neto, condiciones de conservación, modo de empleo.

DISTRIBUCIÓN: Transporte en congelación.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100 g): Energía 339,0 kJ / 81,0 Kcal - Grasas 0,4g - de las cuales saturadas 0,1g - Carbohidratos 14,4g- de los cuales azúcares 5,7g - Proteínas 5,4g - Sal 0,01g.

ALÉRGENOS: Declaración de Alérgenos (Según R. 1169/2011) no contiene alérgenos.

CRITERIOS DE SEGURIDAD Y DE HIGIENE: **Listeria monocytogenes:** 100 ufc/ g - Productos comercializados durante su vida útil. Aus/ 25 g- Antes de que el alimento haya dejado el control inmediato del explotador de la empresa alimentaria que lo ha producido. **Salmonella** Aus/ 25 g - Productos comercializados durante su vida útil. **E. coli** 100 ufc/g - Proceso de elaboración.

CRITERIOS QUÍMICOS: Materiales de envasado autorizados para el contacto con alimentos. Ausencia de plaguicidas.

CRITERIOS FÍSICOS: Ausencia de cuerpos extraños.

Ficha técnica

MalkOa
guisante lágrima
PERLAS VEGETALES