

A close-up, high-angle photograph of salmon scales, showing their characteristic overlapping, diamond-shaped pattern. The scales are a silvery-blue color with a slightly iridescent sheen. The lighting is dramatic, highlighting the texture and individual scales.

**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 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:  $-18^{\circ}\text{C}$ .

## ENVASE Y EMBALAJE:

**Granel:** Caja cartón (peso variable) – envasado al vacío.

## 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 → como referencia → E.coli: n=5, c=2; m=500 M=5x10<sup>3</sup> g o cm<sup>2</sup>; Salmonella: n=5, c=0; Aus./10 g.

**Químicos:** Reglamento (UE) n°1333/2008, n°1129/2011 y posteriores modificaciones → 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 → Burger de salmón → **Pescado, puede contener trazas de moluscos y crustáceos.**

## OGM:

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

## INSTRUCCIONES DE USO:

Almacenar a Tª  $\leq -18^{\circ}\text{C}$ , 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.

# PRESENTACIÓN / PACKAGING

BURGER  
IZOKIN  
100 GR  
aprox. x 48 uds. **4,8 KG**  
aprox.

BURGER  
IZOKIN  
30 GR x 200 uds. **6 KG**



**IZOKIN**  
BURGER GOURMET DE SALMÓN  
DE LA LONJA AL PAN

[WWW.IZOKIN.COM](http://WWW.IZOKIN.COM)

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