

Txipelayos

TXIPIRONES CON UNA TXAPELA
DE CEBOLLA CARAMELIZADA

Receta tradicional vasca



Un producto 100% casero, pensado para la cocina profesional

EXCLUSIVO PARA HORECA

Elaboramos nuestros txipirones con una **receta tradicional vasca**, respetando el **sabor casero** y la calidad del **producto fresco**, pero con un formato diseñado para facilitar el trabajo en cocina.

Producto listo para regenerar, sin mermas y con resultado constante en cada servicio.

Origen, calidad y proceso artesanal

Lonja de Pasajes

Txipirones frescos comprados en la lonja de **Pasajes** (País Vasco) directamente por nuestro socio proveedor de pescado fresco, que **limpiamos en casa**.

Obrador local - KM0 (Pasajes–Oiartzun)

Todo el proceso (compra, limpiado, cocinado) se realiza bajo una filosofía de KM0: entre Pasajes y Oiartzun, dos localidades unidas por el río más corto de Gipuzkoa (18 kms).

Ingredientes propios

Nuestros **Txipirones Pelayo** son elaborado con ingredientes propios y pensados para ofrecer máxima regularidad y consistencia en la cocina profesional.
Txipirones frescos, Cebolla caramelizada cocinada por nuestro socio proveedor Caprichos del Paladar y **Txakoli**.

Receta tradicional

En **elkano gourmet** solo hacemos cosas auténticas, con mimo y cuidado por los detalles, para crear **productos muy caseros**.



Calidad del producto



Txipiron calidad extra (no patagónico).

Lo limpiamos a mano de manera artesanal.

Los cocinamos en obrador local. Todo pasa en 100 metros.

Usamos solo ingredientes principales propios: txakoli premium de nuestra propia marca o equivalente (D.O. Getaria) y cebolla caramelizada gourmet.

Regeneración en 2,5 - 3 minutos (microondas a max. potencia o baño maría)

Ventajas operativas Horeca

Beneficios para tu cocina

- Sin merma
- Sin limpieza
- 2 raciones
- Regeneración 2,5 - 3 min
- Resultado constante

Cocinado como lo harías tú, pero con mayor eficiencia operativa.

Vida útil y operativa

Estabilidad y seguridad para la cocina profesional.

PRODUCTO
PASTEURIZADO

VIDA ÚTIL
APROXIMADA:
HASTA 90
DÍAS EN
REFRIGERACIÓN

MAYOR CONTROL
DE STOCK Y
PLANIFICACIÓN

REDUCCIÓN DE
CADUCIDADES Y
DESPERDICIO

IDEAL PARA
COCINAS CON
PICOS DE
SERVICIO

Aplicaciones gastronómicas

Un producto, múltiples aplicaciones rentables.

Sugerencia: combinar con guarniciones de bajo coste para maximizar margen del restaurante.



Base
para arroz
marinero

Plato con
patata
panadera

Fideuá
de txipirón

Tapa
premium en
cazuelita

Menú
del día
premium

Presentación

21 cm



15 cm

Peso Neto: Barqueta 250 g

Rendimiento: 2 raciones

Producto refrigerado pasteurizado

Regeneración: microondas / baño maría

Ficha técnica

INGREDIENTES:

Calamar Loligo patagónica (MOLUSCO, posibles trazas de PESCADO) 61%, cebolla caramelizada 29% [cebolla, azúcar, aceite de oliva virgen extra, vinagre balsámico (vinagre de vino, mosto concentrado de uva y colorante E-150d), sal y almidón modificado de maíz], txakoli (SULFITOS), aceite de oliva y sal. Envasado en atmósfera protectora.

ELABORACIÓN:

Según receta tradicional. Tras su cocinado y envasado se somete a pasteurización, se enfría en abatidor de temperatura y se refrigera en un proceso en continuo que minimiza la carga micro biológica del producto.

CRITERIOS MICRO BIOLÓGICOS:

Aerobios mesófilos <100.000 ufc/g Enterobacterias lactosa + <100 ufc/g Salmonela Ausencia/25g Listeria monocytogenes Ausencia/25g. Vida útil <100 ufc/g Cumple con los criterios micro biológicos reglamentariamente establecidos: R.D. 3484/2000 (como referencia, criterios micro biológicos derogados por R.D. 135/2010) Reglamento CE 178 /02, Reglamento CE 2073/2005 modificado por Reglamento CE 1441/2007.

CRITERIOS FÍSICO QUÍMICOS:

La empresa ha diseñado el proceso de forma que se analizan y controlan los peligros químicos (alérgenos, micotoxinas, pesticidas, plastificantes de los envases, productos de limpieza, lubricantes...) y los peligros físicos (vidrio, plástico, metal...) para evitar su presencia en el producto o, como en el caso de los alérgenos, identificarlos claramente. Los peligros químicos asociados a las materias primas estarán dentro de los límites marcados por la reglamentación vigente según declaración exigida a los proveedores.

VALOR NUTRICIONAL:

(Valor nutricional por 100g). Valor Energético 678,7kJ / 161,6 kcal - Grasas 4,4 g de las cuales ácidos grasos saturados 0,8 g - Hidratos de carbono 11,8 g de los cuales azúcares 7,7 g - Proteína 14,3 g - Sal 0,6 g.

INSTRUCCIONES DE USO:

Conservar en refrigeración entre 0-4°C. Una vez abierto mantener refrigerado máximo 48 h. Tras perforar el envases, regenerar 2,5 - 3 minutos en microondas a máxima potencia o, directamente, en baño maría en el mismo envase.

ETIQUETADO:

Adaptado al R.D. 1334/1999 y al Reglamento (UE) 1169/2011. Incluye: Identificación empresa, denominación producto, lista de ingredientes, cantidad neta, lote, fecha de caducidad, leyenda "envasado en atmósfera protectora", instrucción de uso, conservación, información nutricional, marca de identificación sanitaria y código EAN 13.

ALÉRGENOS:

Directiva 2007/68/CE, Reglamento (UE) 1169/2011 Pescado y productos a base de pescado. Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO2 total. Moluscos y productos a base de moluscos No contiene organismos modificados genéticamente ni derivados.

ENVASADO:

Envasado en barquetas termoselladas y en atmósfera controlada.

GARANTÍA CONTROL:

La empresa dispone de un riguroso sistema de auto-control basado en los principios del sistema APPCC y cumple de manera estricta toda la normativa higiénico sanitaria vigente.

VIDA ÚTIL:

Mirar etiqueta del envase. Refrigeración 3 meses.

LOTEADO:

Nº de 7 dígitos correlativo asignado informáticamente.

PRESENTACIÓN:

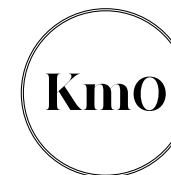
Formato: Cantidad neta aproximada 300 g. Envase: Polipropileno según fórmula homologada Termosellado y envasado en atmósfera modificada.

ALMACENAMIENTO:

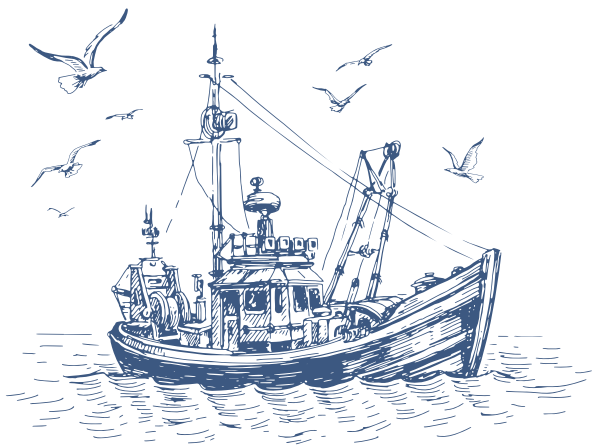
Refrigerado entre 0 - 4°C.

TRANSPORTE:

Producto refrigerado en vehículo frigorífico.







Origen

del txipiron estilo Pelayo

Si en Euskadi pides unos **chipirones sin ponerles más apellidos**, probablemente llegarán a tu mesa bañados en una salsa negra hecha con su tinta. La identificación de este animal marino con su receta más clásica y popular es profunda, pero existen otras formas de tratarlo igual de vascas que no deberían ser olvidadas. Una de ellas son los llamados chipirones a lo Pelayo, que apuestan por la cebolla muy pochada como principal compañero de viaje del cefalópodo.

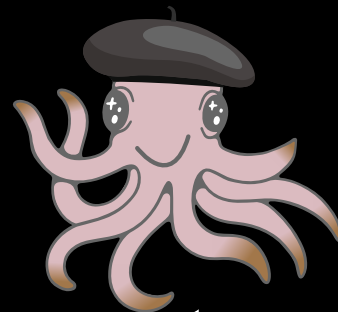
El origen de este plato es incierto. La teoría más extendida afirma que **nacieron en los años veinte del siglo pasado** en una tasca de Getaria (Guipúzcoa) llamada Casa Pelayo, regentada por Pelayo Manterola y Teresa Irure. En algunas versiones de la leyenda, Teresa tuvo un raptó de libertad creativa ferranadriana un día que su marido estaba demasiado ocupado pescando chipirones; en otras, fue el propio Pelayo quien le pidió una preparación sin tinta para dar salida a este pescado en época de abundancia.

https://elpais.com/gastronomia/recetas/2022/02/28/receta/1646061489_765186.html

FRUTOS DEL MAR >

Chipirones encebollados a lo Pelayo

En el País Vasco los calamares pequeños no sólo se cocinan en su tinta: existe otra receta que apuesta por la cebolla como principal acompañante, y toma su nombre del bar de Getaria donde supuestamente se creó.



Txipelayos

Muy caseros

WWW.TXIPELAYOS.COM

GROUP
elkano
G O U R M E T

Un producto de: