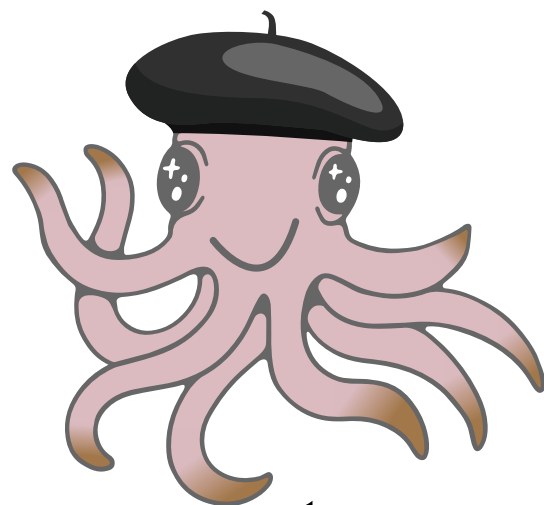




Txipelayos

TXIPIRONES CON UNA TXAPELA
DE CEBOLLA CAMELIZADA

Receta tradicional vasca

2
raciones

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 d
el día
premium

Presentación



21 cm

15 cm

Formato: Barqueta 300 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:

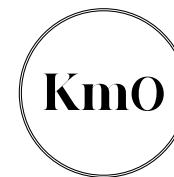
Formato: Cantidad neta aproximada 300 g. Envase: Polipropileno según fórmula homologada Termosellado y envasado en atmósfera modificada.

ALMACENAMIENTO:

Refrigerado entre 0 - 4°C.

TRANSPORTE:

Producto refrigerado en vehículo frigorífico.







Orígen

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.

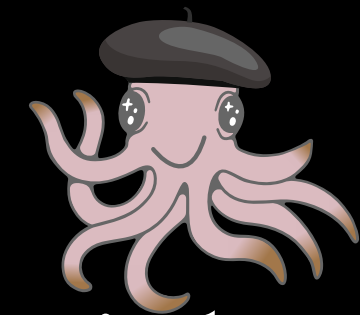
El origen de este plato es incierto. La teoría más extendida afirma que **nacieron en los años veinte del siglo pasado** en una tasca de Getaria (Guipúzcoa) llamada Casa Pelayo, regentada por Pelayo Manterola y Teresa Irure. En algunas versiones de la leyenda, Teresa tuvo un rapto de libertad creativa 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

Un producto de: 
G O U R M E T