



Lo mejor
de nuestra gastronomía

Itinerario
realizado por
Juan Sebastián
Elcano

1522

Elkano
no es solo
un nombre

Desde nuestro nacimiento, teníamos claro que queríamos hacer llegar lo mejor de nuestra tierra a todos los rincones del planeta. Por eso elegimos llamarnos ELKANO. Ningún otro nombre podría representar mejor esta gran aventura.

Juan Sebastián ELKANO, lugarteniente de Magallanes, fue el primer hombre en completar la vuelta al mundo, hace exactamente cinco siglos. Nacido en un pequeño pueblo cerca de San Sebastián, y de origen humilde, no puede haber una figura con la que nos identifiquemos mejor y que pueda ser de mayor inspiración.

GROUP
elkano
G O U R M E T



Nacidos en una tierra donde la Gastronomía es casi religión

Somos una pequeña empresa nacida en Euskadi, a su vez una pequeña región que se sitúa entre Francia y España, dos potencias gastronómicas globales en las que Euskadi se ha inspirado para ganarse por sí misma un espacio como referente culinario mundial. Lo que hace diferente a Euskadi es que la **pasión por la cocina y los buenos alimentos y bebidas** traspasa los muros de los restaurantes, muchos reconocidos entre los mejores del mundo, y se cuele en cada casa y en cada txoko y sociedad gastronómica, lugares de culto popular a la buena mesa, donde nace y crece el gusto por los mejores ingredientes.

Ese es el ambiente y la cultura que llevamos dentro y que inspira nuestra **búsqueda de la perfección en cada producto** de nuestro portafolio.



Productos extraordinarios. Relatos memorables. Presentación impecable.

Estos son nuestros tres principios básicos. Ofrecer **productos originales, singulares**, de calidad sobresaliente que ofrezcan **oportunidades de negocio** a nuestros clientes y **deleiten a nuestros consumidores**. Productos que sean auténticos, que se fijen en la memoria de los clientes. Porque no aspiramos solo a destacar como productos, sino a crear marcas potentes que perduren en el tiempo. Para ello sabemos que es importante no solo serlo, sino parecerlo, por lo que apostamos siempre por presentaciones atractivas y muy cuidadas.

A continuación puedes comprobarlo en nuestro portafolio de productos de marca propia y exclusivos.



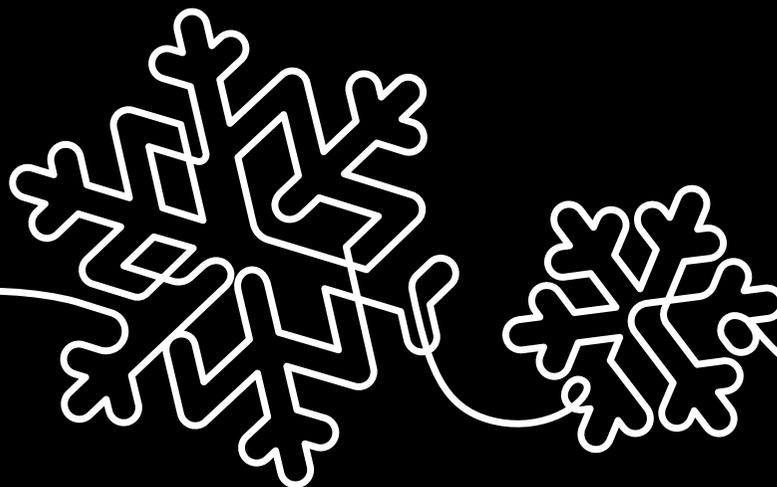
Productos
gourmet

Congelados

Te presentamos una selección 5 estrellas de productos de 5ª gama especialmente diseñados para el canal HORECA.

Productos de calidad excepcional, frescos y ultracongelados, pensados para ofrecerte soluciones:

- Más fáciles
- Más versátiles
- Más rentables





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.
- Ponle tu pan favorito y tu propio toque glamuroso y obtendrás una burger o un sándwich espectacular en todos los sentidos.



IZOKIN

BURGER GOURMET DE SALMÓN

DE LA LONJA AL PAN

BURGER
100 gr
60 uds.

BURGER
30 gr
200 uds.



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.
 - Un año de vida útil.
- **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.



MARCA PROPIA.
PRODUCTO EXCLUSIVO.

La Burger que no es Plant Based sino Plant Plant



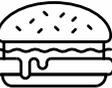
mini
Perfecta para eventos, catering y tapas.
Aprox. **30 g**



standard
Perfecta para cada día.
Aprox. **114 g**



XL
Perfecta para creaciones de Burguers XL.
Aprox. **160 g**



La NUEVA **burger de alcachofas frescas premium** de CAPRICHOS DEL PALADAR es otra cosa.

No es una alternativa de proteína vegetal ni una opción solo para veganos. Es una **exquisita y desenfadada** manera de disfrutar de **la mejor alcachofa**, con sabor a alcachofa y solo a alcachofa (porque está hecha solo con alcachofa, AOVE y un poco de espesante, nada más). Pero por supuesto podrás añadirle toda tu creatividad y combinarla con tu salsa secreta, ese pan que solo tú conoces y lo que te de la gana, para que se convierta en tu muy personal creación.

Ha llegado **Caprichoke**, la burger auténticamente fast good.

PRODUCTO EXCLUSIVO.

Entre esta alcachofa y la nuestra solo hay una diferencia

SOLO TRABAJAMOS CON EL CANAL HORECA



MÁS DE 15.000 RESTAURANTES CONFÍAN EN NUESTRAS ALCACHOFAS



PRODUCTO SELECTO DE NUESTROS PROPIOS CAMPOS



SELECCIONADAS UNA A UNA DE MANERA ARTESANAL



UN CHORRITO DEL MEJOR ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

La FLOR DE ALCACHOFA de **Caprichos del Paladar** es tan natural como una **alcachofa fresca** recién recolectada. De hecho, las confitamos en **aceite de oliva virgen extra** y **congelamos** nada más llegan a nuestra fábrica, para preservar así la máxima frescura.

La FLOR DE ALCACHOFA de **Caprichos de Paladar** es la manera natural de contar con las mejores alcachofas frescas **todo el año** en tu restaurante, un producto que te ahorra tiempo y mermas y por tanto muy rentable. Y que queda **espectacular** en cualquier plato.

CAPRICHOS
del PALADAR

ARTESANOS



PRODUCTO EXCLUSIVO.

Ohmelette!
qué tortilla!

Preparado de Tortilla de Patata

Ohmelette! es un **preparado de tortilla** de patata con auténtico huevo que provoca un ohhh en todo el que lo pueba. Porque sabe a lo que tiene que saber, a tortilla casera. Con huevo (no huevina), patatas de calidad (de Álava) y un toque perfecto de cebolla pochada.

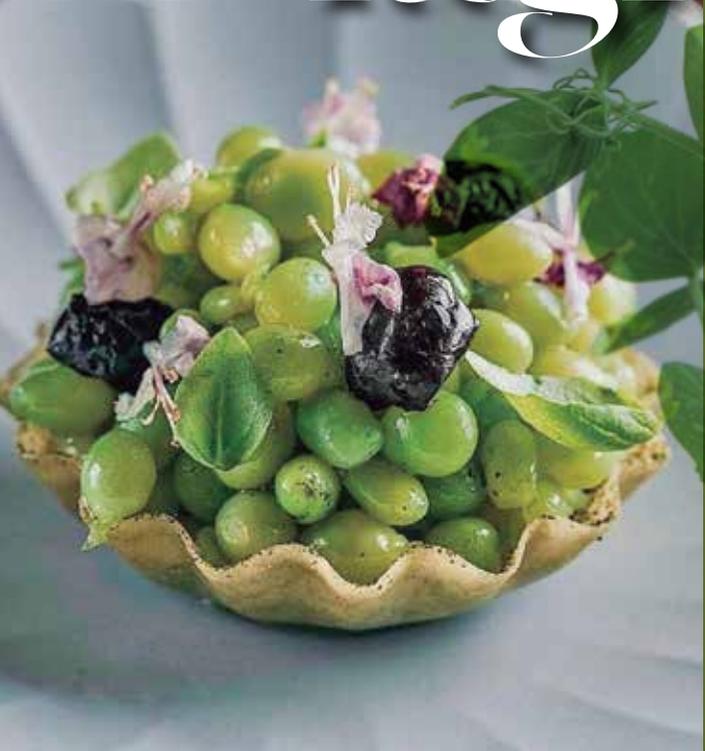
Y hablando de toques, puedes darle el tuyo añadiéndole tu ingrediente secreto. Lo demás lo pone Ohmelette.



MARCA PROPIA.
PRODUCTO EXCLUSIVO.



Guisante Lágrima de costa



El **guisante lágrima** es una variedad muy especial de este vegetal que nace y crece solo en una pequeña franja de costa en la localidad de Getaria; cuna de Elkano, de txakoli y referencia gastronómica mundial, no podía haber un origen con más magia para un producto tan especial y solicitado por los mejores chefs de todo el mundo.

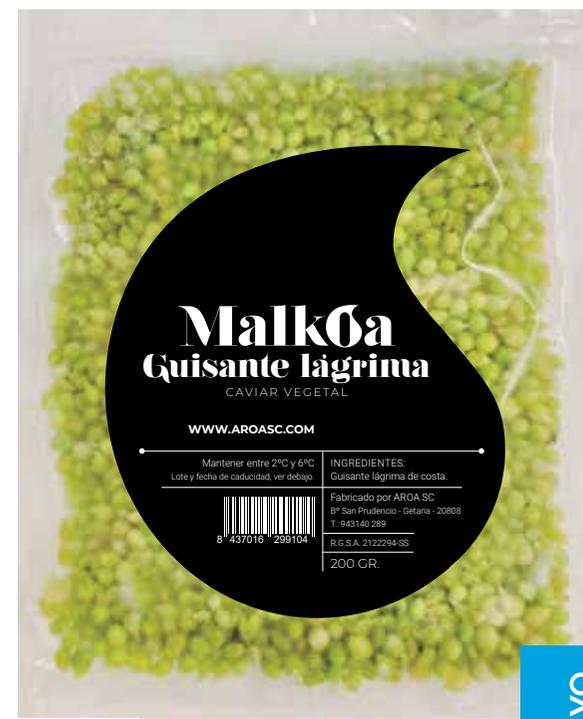
Recolectado con mucho mimo, solo al alba y por manos expertas, el **guisante lágrima (malkoa** en euskera) es una **exquisitez vegetal**, un auténtico **caviar verde**.

Malkoa

Guisante lágrima

CAVIAR VEGETAL

Bolsa de 200 grs.



Malkoa
Guisante lágrima
CAVIAR VEGETAL

WWW.AROASC.COM

Mantener entre 2°C y 6°C Lote y fecha de caducidad, ver debajo.	INGREDIENTES: Guisante lágrima de costa.
 8 437016 299104	Fabricado por AROA SC Bº San Prudencio - Getaria - 20808 T: 943140 289 R.G.S.A. 2122294-SS 200 GR.

También en fresco. (en temporada)

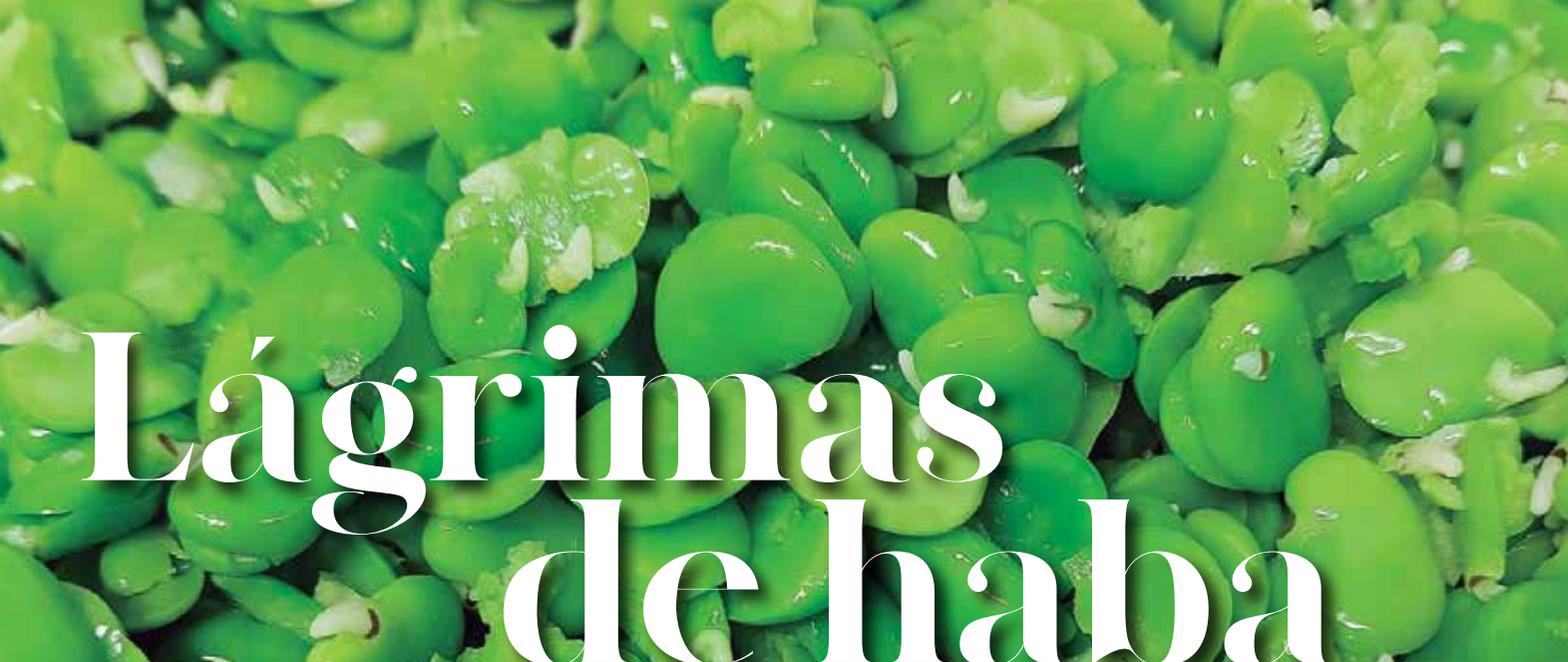


MARCA PROPIA.
PRODUCTO EXCLUSIVO.

Conservas vegetales gourmet

Selección de conservas especialmente pensadas para acompañar tus mejores platos. Como guarnición o como ingrediente, son el complemento perfecto para hacer brillar tus emplatados.





Lágrimas de haba



Lágrimas de haba frescas y limpias de piel (repeladas), de textura cremosa y muy mantecosa, cocinadas al vacío con aceite de oliva.

Esta variedad vegetal, al igual que el guisante lágrima, es recolectada cuidadosamente y limpiada una a una de manera **artesanal**, procedente de pequeñas parcelas expuestas al mar Cantábrico, que con su influencia ofrecen un clima, temperatura y salinidad características.



MalkoA Lágrimas de Haba

CONFITADAS Y PELADAS A MANO



Envase: tarro de cristal
Modo de empleo: 100 % natural.
Abrir, templar o saltear y degustar.
Peso neto: 260 g

MARCA PROPIA.
PRODUCTO EXCLUSIVO.

Es decir caramelizado y la vida sabe mejor

¡ PERFECTA PARA ACOMPAÑAR A NUESTRAS BURGERS !

La mejor materia prima de nuestros campos, y el punto justo de azúcar. El resultado es sencillamente una dulzura en cada bocado.



CAPRICHOS
del PALADAR
ARTESANOS



PRODUCTO EXCLUSIVO.

Pimiento y moscatel. Maridaje perfecto.

Perfecta para acompañar a nuestras Burgers

PIMIENTO CAMELIZADO EN MOSCATEL

Hemos unido los mejores pimientos, cuidadosamente seleccionados y asados con leña, con moscatel de nuestra tierra para crear un producto sabroso y original que marida con todo tipo de platos.



CAPRICHOS
del PALADAR
ARTESANOS



PRODUCTO EXCLUSIVO.



Bebidas premium

Bañadas por las aguas del Cantábrico

OLATU (ola en euskera) es un vino muy singular y que sólo unos pocos pueden disfrutar debido a que la variedad **Txakoli** tiene una producción muy limitada. Sólo se produce en la zona del País Vasco, junto a la costa cantábrica. **OLATU** es un **Txakoli** notable y especial, criado en sus propias lías.

El **Txakoli** es un vino relativamente desconocido que nace en una franja costera del mar cantábrico de apenas unos pocos kilómetros, lo que limita su producción y lo convierte en especial.

Un vino que ha mejorado en calidad espectacularmente según se han ido mejorando las técnicas de producción, pero que sigue conservando su carácter tradicional ya que su producción sigue en manos de pequeños propietarios que lo cultivan con devoción y amor de artesanos.

Un vino que nace en una tierra donde la gastronomía es casi una religión, donde probablemente se degustan los mejores pescados frescos a la parrilla y donde se da el mayor número de estrellas Michelin por habitante del mundo.

Olatu
T X A K O L I



MARCA PROPIA.
PRODUCTO EXCLUSIVO.



Presentación especial premium horeca

La presentación especial en botella estilo borgoñesa con tapón de rosca es ideal para ser el rey de la fiesta. Una botella diseñada para sobresalir en cualquier mesa, en cualquier terraza y en todo tipo de eventos.

Olvídate de perder tiempo y dinero preparando tu **SANGRÍA. Ferdinando** es una **SANGRÍA premium** que satisfará el paladar de tus clientes, a la vez que aporta elegancia, color y diversión. Además, es una garantía de ausencia de problemas de calidad y potenciales contaminaciones alimentarias que pueden presentarse en los preparados caseros.

Te recomendamos poner todo tu arte en el vaso y no en la jarra. Sirve unos vasos con hielo y un poco de fruta (y si te atreves añade unos pétalos de rosa), pon **Ferdinando** en una cubitera y a triunfar en el ruedo.

SANGRÍA
Ferdinando
BRAVEbutGENTLE



MARCA PROPIA.
PRODUCTO EXCLUSIVO.



Oficina Central

Karlos Santamaría, 11 - BAJO
20018 Donostia - San Sebastián

T.: +34 943 224 340
E.: info@elkanogroup.com

WWW.ELKANOGOURMET.COM