



**Productos exclusivos para sector horeca.
Inspirados en la cocina vasca.**

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 cuela 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.



Somos Maestros en lo nuestro para Masters en lo suyo



Alberto es nuestro maestro en pescado fresco. Compra los mejores pescados en la lonja de **Pasajes** para nuestros txipirones Pelayo, nuestras burgers de salmón...



Jaime es nuestro maestro agricultor. Su familia lleva cultivando en **Getaria** el mejor guisante lágrima de costa más de 100 años.



A circular inset image showing a gold fork and spoon resting on a dark grey, textured surface. The fork is positioned diagonally across the upper half of the circle, and the spoon is positioned diagonally across the lower half, with their handles overlapping. The text "Productos gourmet" is overlaid in a white serif font, with "Productos" on the top line and "gourmet" on the bottom line, centered horizontally across the circular inset.

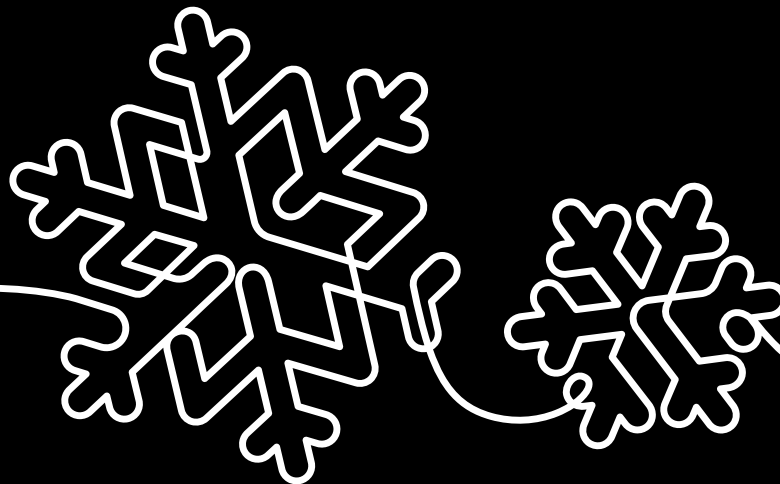
Productos gourmet

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:

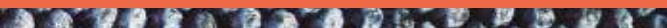
- Más fáciles
- Más versátiles
- Más rentables





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.



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.



IZOKIN
BURGER GOURMET DE SALMÓN
DE LA LONJA AL PAN



MARCA PROPIA.
PRODUCTO EXCLUSIVO.

La Burger que no es **Plant Based** sino **Plant Plant**

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 **BURGOOD**, la burger auténticamente fast good.



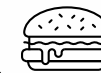
mini

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



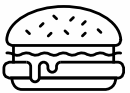
standard

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



XL

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



PRODUCTO EXCLUSIVO.

Entre esta alcachofa y la nuestra solo hay una diferencia



UN CHORRITO DEL MEJOR ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

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



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 del 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.



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**, una auténtica **perla vegetal**.

Malkoa
guisante lágrima
PERLAS VEGETALES



- ❄️ Bolsa de 200 grs. Variedad guisante lágrima.
 - ❄️ Bolsa de 200 grs. Variedad guisante L.
- También en fresco, solo en temporada. Consultar.

MARCA PROPIA.
PRODUCTO EXCLUSIVO.



Lágrimas de haba

Lágrimas de haba frescas y limpias de piel (repeladas), de textura cremosa y muy mantecosa.

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



Bolsa de 200 grs.
También en fresco. (en temporada)

Envase: Bolsa al vacío.
Modo de empleo: 100 % natural.
Abrir, templar o saltear y degustar.

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



500 g / bandeja



PRODUCTO EXCLUSIVO.



El universo del snacking saludable

CRUJIENTES DE ALCACHOFA. NUEVOS MOMENTOS DE CONSUMO

Deliciosos crujientes hechos con nuestras mejores alcachofas que llegan para seguir ayudándote a mejorar tus procesos, tu escandallo, tu rentabilidad y la satisfacción de tus clientes.



CAPRICHOS
del **PALADAR**
ARTESANOS



1.000 g / bandeja

PRODUCTO EXCLUSIVO.



CAPRICHOS
del **PALADAR**
ARTESANOS



1.600 g / bandeja

Vaya puerro!

Cuando conozcas este puerro, no querrás saber nada de otros. Vas a tener un verdadero problema para quitártelo de la cabeza... porque es otro nivel. El nivel que pone CAPRICHOS DEL PALADAR en todo lo que hace.

PUERROS SELECCIONADOS
A MANO, UNO A UNO, CON
EL PUNTO DE MADUREZ
EXACTO Y EL CALIBRE.
PERFECTO.

LIMPIADOS, PELADOS,
CONFITADOS Y ULTRA
CONGELADOS EL MISMO
DÍA DE SU RECOLECCIÓN.

DOBLE CONFITADO EN
ACEITE PARA LOGRAR UNA
TEXTURA TIERNA, SUAVE Y
LIMPIA DE FIBRAS.



PRODUCTO EXCLUSIVO.

Receta tradicional vasco-navarra



Un producto cocinado y congelado, listo para entrar en la operativa diaria del restaurante con la máxima sencillez: **descongelar, calentar y servir.**

- Sin elaboraciones largas.
- Sin incertidumbre en el resultado.
- Sin necesidad de personal especializado.
- Sin mermas inesperadas.

El AJOARRIERO permite incorporar a la carta una receta con **identidad, sabor y valor gastronómico**, manteniendo el control total sobre costes, tiempos y stock.



1.500 g / bandeja



Descongelar



Calentar

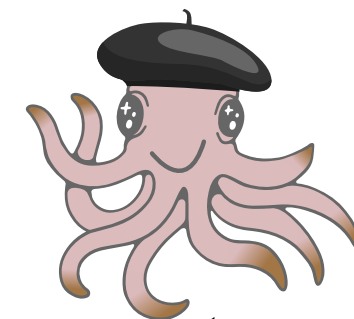


Servir



MARCA PROPIA.
PRODUCTO EXCLUSIVO.

Un producto 100% casero



Txipelayos

TXIPIRONES CON UNA TXAPELA
DE CEBOLLA CARAMELIZADA

Receta tradicional vasca



En **elkano gourmet** solo hacemos cosas auténticas, con mimo y cuidado por los detalles, para crear **productos muy caseros**. Nuestros **Txipirones Pelayo** son un claro ejemplo. Los tres ingredientes principales son de producción propia.

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



250 g / bandeja

Txipiron calidad extra
(no patagónico).

Lo limpiamos a mano de
manera artesanal.

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

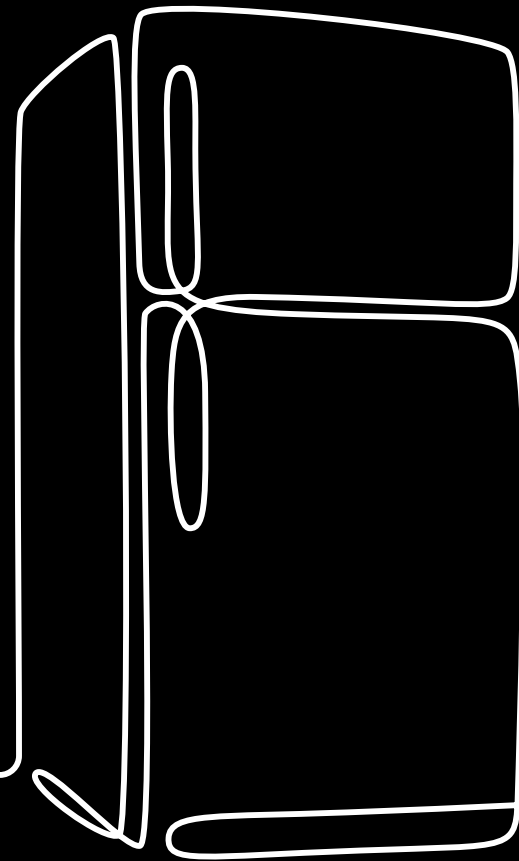
Usamos solo ingredientes
principales propios: txakoli
premium de nuestra propia
marca y cebolla caramelizada
gourmet.



MARCA PROPIA.
PRODUCTO EXCLUSIVO.

Siempre frescos. Siempre perfectos.

Nuestros platos refrigerados son la solución para tu día a día. Nosotros precocinamos, tú le pones la magia.





Ohmelette!
qué tortilla!

Preparado de Tortilla de Patata

Ohmelette! es un **preparado de tortilla de patata** que provoca un ohhh en todo el que lo pueba. Porque sabe a lo que tiene que saber, a tortilla casera.

Hecha con patatas variedad Mona Lisa seleccionadas, y cebolla no visible pochada en su punto justo. Tú solo añades los huevos y en 3 minutos tienes una deliciosa **tortilla casera**. Puedes darle tu toque personal añadiéndole tu ingrediente favorito.



1.250 g / bandeja

MARCA PROPIA.
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