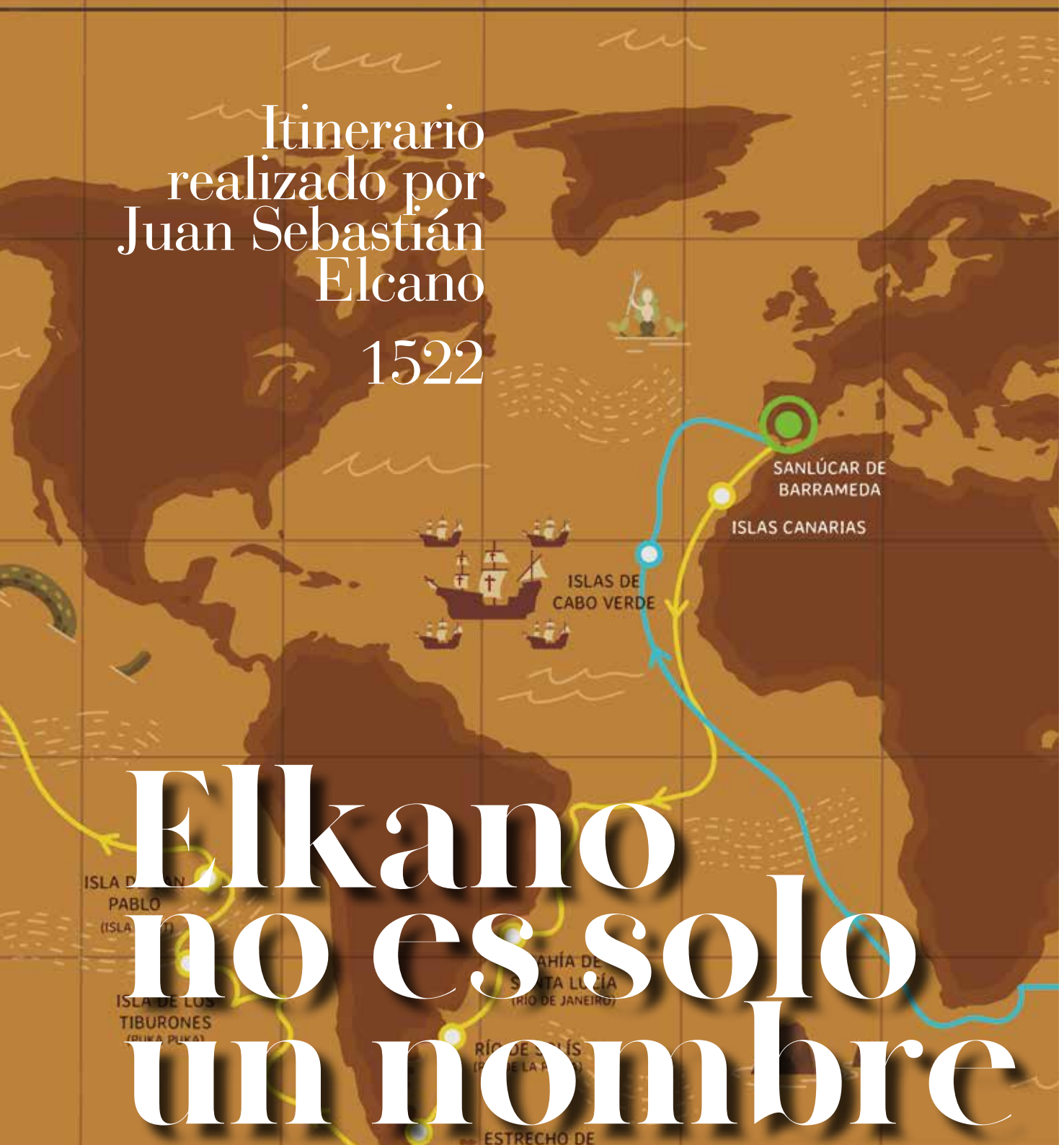
GROUP

elkano

GOURMET

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



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

GOURMET

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.



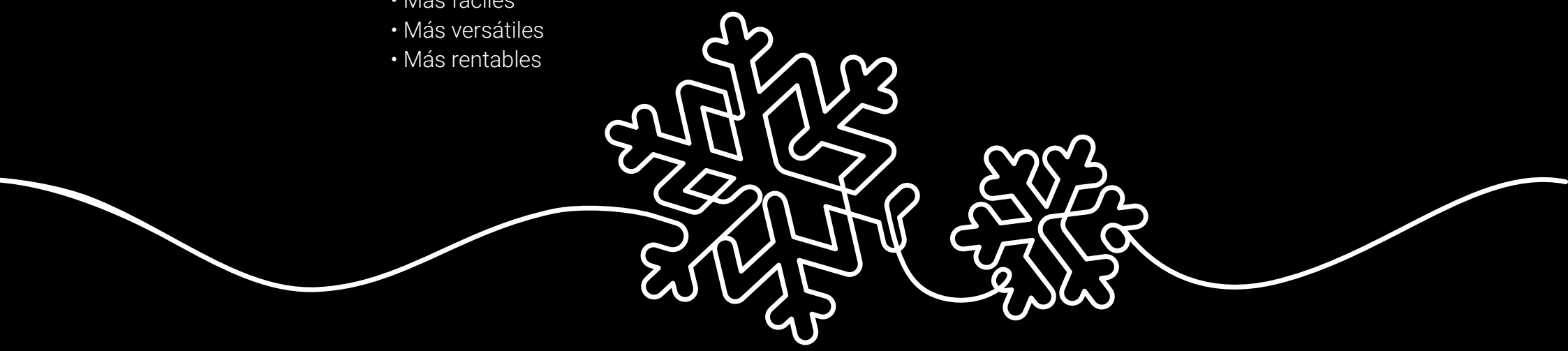
Productos gourmet

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

BURGER 100 gr 36 uds.

BURGER 30 gr 132 uds.





MARCA PROPIA.
PRODUCTO EXCLUSIVO.





THE REAL GREEN BURGER.COM

BURGOOD®

ONLY ARTICHOKES

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

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.

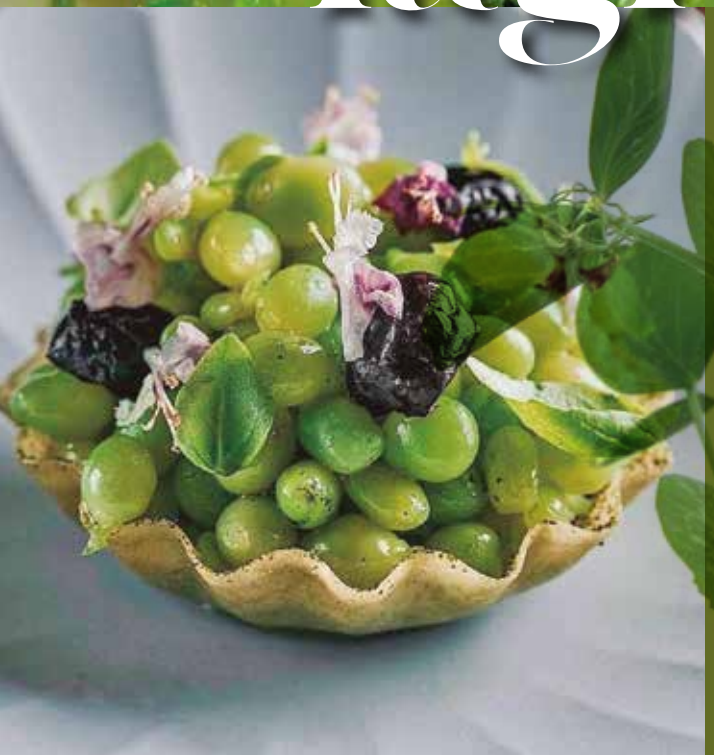
La FLOR DE ALCACHOFA de **Caprichos de Paladar** es la manera natural de contar con las mejores alcachofas frescas **todo el año** en tu restaurante, un producto que te ahorra tiempo y mermas y por tanto muy rentable. Y que queda **espectacular** en cualquier plato.

CAPRICHOS del PALADAR
ARTESANOS



PRODUCTO EXCLUSIVO.

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 g. Variedad guisante lágrima.**
- **Bolsa de 200 g. 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 g
También en fresco. (en temporada)

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

MARCA PROPIA.
PRODUCTO EXCLUSIVO.



Pochas frescas peladas a mano

Pochas frescas producidas en Getaria a 200 metros del mar, **seleccionadas** y **peladas a mano** una a una para conservar intacta su delicadeza. La congelación permite llevar a la cocina profesional un producto tradicionalmente ligado a una temporada muy corta, manteniendo su textura tierna y mantecosa. Una base excepcional para platos de cuchara, pescados, verduras o creaciones de autor, con toda la libertad para que cada chef les dé su propio toque.





Malkoa
pochas frescas
PELADAS A MANO



500 g / bolsa

Envase: Bolsa al vacío.
Modo de empleo: 100 % natural.
Abrir, descongelar, cocinar 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

CAPRICHOS *del* PALADAR
ARTESANOS



1000 g / bandeja

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.





PRODUCTO EXCLUSIVO.



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.

CAPRICHOS *del* PALADAR
ARTESANOS



1600 g / bandeja





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 necesidad de personal especializado.
- Sin incertidumbre en el resultado.
- 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.









Descongelar | **Calentar** | **Servir**

ajoarriero

RECETA TRADICIONAL VASCO-NAVARRA



1500 g / bandeja



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.

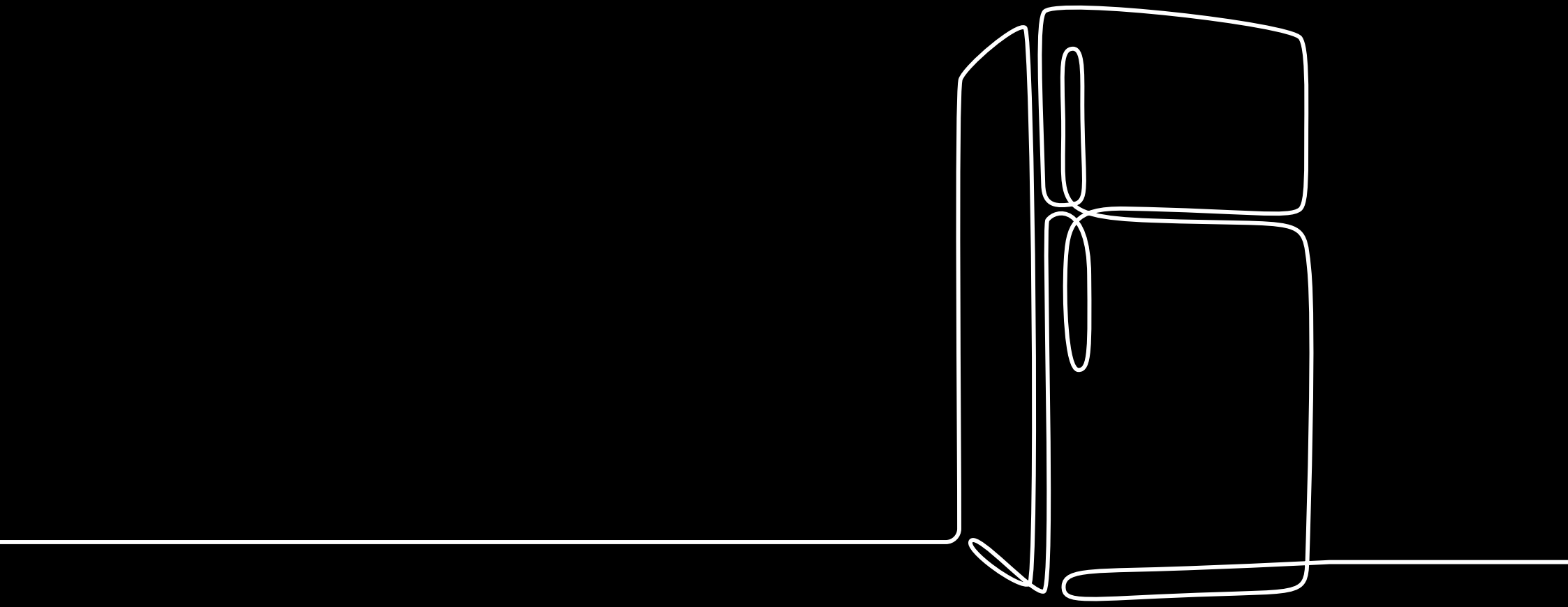
Usamos solo ingredientes principales propios: txakoli premium de nuestra propia marca y cebolla caramelizada gourmet.



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 patata para tortilla** que provoca un ohhh en todo el que lo prueba.

Usamos patatas **variedad Agria** seleccionadas y cortadas a mano, **cebolla no visible** pochada en su punto justo y aceite AOVE (25%) y de girasol (75%). Tú solo añades los huevos y en 3 minutos tienes una deliciosa **tortilla casera**. La patata Agria es considerada **la reina de las variedades** para freír gracias a su equilibrio perfecto entre un contenido bajo en azúcares, un porcentaje alto de almidón y menor absorción de aceite



1250 g / bandeja

MARCA PROPIA.
PRODUCTO EXCLUSIVO.



PATATAS panadera

Patata panadera



Aplicamos la misma filosofía a nuestra **patata panadera** que a nuestro preparado de patata para tortilla: la mejor patata local, corte artesano, y prefrito con AOVE y girasol de alta calidad.

Así tú tendrás una patata panadera de alta calidad y aspecto casero, perfecta para acompañar todos tus platos, en tan solo **5 minutos**.



PREPARACIÓN 5 min

1250 g / bandeja

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.





Pochas al natural

Tiernas, suaves y de piel fina, nuestras **pochas al natural** permiten disfrutar durante todo el año de uno de los grandes productos de la huerta de la costa de Getaria. Preparadas únicamente con agua y sal, están listas para convertirse en un plato de cuchara, una ensalada templada o una guarnición con identidad. **Todo el sabor de la cocina tradicional**, ahorrando tiempo, trabajo y mermas.





AROA
ARTESANOS DE LA TIERRA
LURRAREN ARTISAUAK



660 g / tarro

PRODUCTO EXCLUSIVO.



Tomate seco

Tomate seco de costa de Getaria en aceite de oliva. Cultivado junto al Cantábrico y elaborado lentamente para concentrar todo su sabor, este **tomate seco de costa** sorprende por su **intensidad**, su equilibrio entre **dulzor y acidez** y su **textura carnosa**. **Conservado en aceite de oliva**, está listo para aportar profundidad y carácter a ensaladas, pintxos, pastas, arroces, burgers o platos de pescado. Un pequeño ingrediente capaz de transformar por completo una receta.

AROA
ARTESANOS DE LA TIERRA
LURRAREN ARTISAUAK



250 g / tarro

PRODUCTO EXCLUSIVO.







Pétalos de Haba confitados

AROA
ARTESANOS DE LA TIERRA
LURRAREN ARTISAUAK

Habas tiernas cuidadosamente peladas y repeladas hasta quedarse con su corazón más delicado y **confitadas** para conseguir una textura cremosa y mantecosa. Nuestros **pétalos de haba** ofrecen toda la elegancia de una verdura excepcional en un formato listo para usar: basta con templar, saltear o incorporar directamente al plato. Una **guarnición sofisticada**, un entrante vegetal o el toque final para elevar cualquier creación.







260 g / tarro

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
TXAKOLI



MARCA PROPIA.
PRODUCTO EXCLUSIVO.

SANGRÍA Ferdinando
BRAVEbutGENTLE

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.





MARCA PROPIA.
PRODUCTO EXCLUSIVO.

GROUP

elkano

GOURMET

Oficina Central

Karlos Santamaría, 11 - BAJO
20018 Donostia - San Sebastián

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

WWW.ELKANOGOURMET.COM