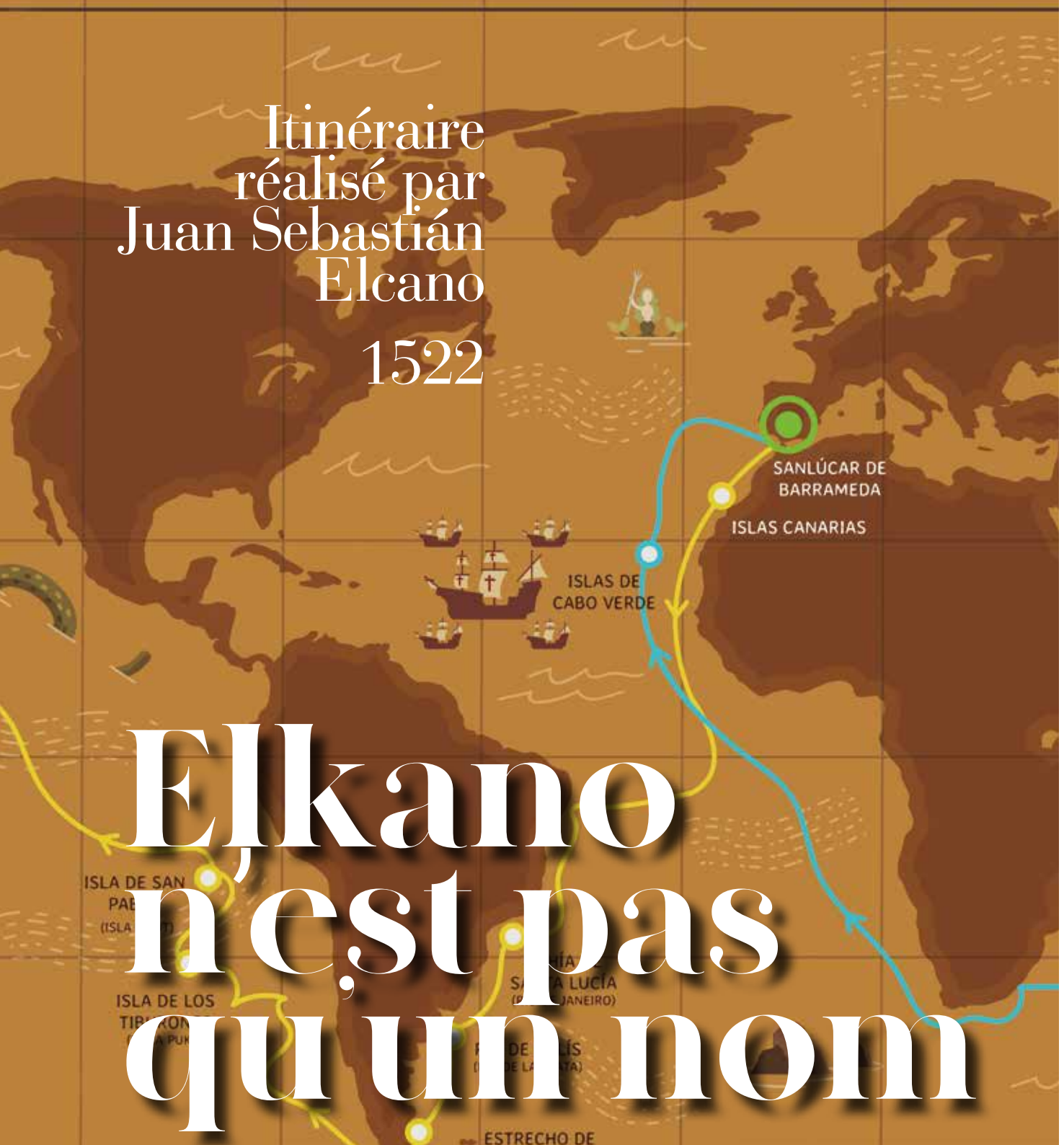
GROUP

elkano

GOURMET

Des produits exclusifs pour le secteur horeca. Inspirés de la cuisine basque.



Itinéraire réalisé par Juan Sebastián Elcano

1522

Elkano n'est pas qu'un nom

Dès notre création, nous savions que nous voulions faire découvrir le meilleur de notre terroir aux quatre coins du monde. C'est pourquoi nous avons choisi de nous appeler ELKANO. Aucun autre nom ne pouvait mieux représenter cette grande aventure.

Juan Sebastián ELKANO, second de Magellan, fut le premier homme à achever le tour du monde, il y a exactement cinq siècles. Né dans un petit village près de Saint-Sébastien et issu d'un milieu modeste, il n'existe pas de figure qui nous ressemble davantage ni qui puisse nous inspirer autant.

GROUP

elkano

GOURMET

Nés sur une terre où la gastronomie est presque une religion









Nous sommes une petite entreprise née au Pays basque, une petite région située entre la France et l'Espagne, deux grandes puissances gastronomiques dont le Pays basque s'est inspiré pour s'imposer à son tour comme une référence culinaire mondiale. Ce qui rend le Pays basque unique, c'est que la **passion pour la cuisine, les bons produits et les bonnes boissons** dépasse largement les murs des restaurants — dont beaucoup comptent parmi les meilleurs au monde — pour s'inviter dans chaque foyer, ainsi que dans chaque txoko et société gastronomique, véritables temples populaires de la bonne chère, où naît et grandit le goût des meilleurs ingrédients.

C'est cette culture et cet esprit qui nous animent et qui inspirent notre **quête de l'excellence dans chacun des produits** de notre gamme.





Nous sommes des maîtres dans notre métier, pour des maîtres dans le leur





Alberto est notre maître du poisson frais. Il sélectionne les meilleurs poissons à la criée de **Pasaia** pour nos txipirons Pelayo, nos burgers de saumon…



Jaime est notre maître agriculteur. Sa famille cultive depuis plus de 100 ans à **Getaria** le célèbre pois larme du littoral, l'un des produits les plus précieux de notre terroir.



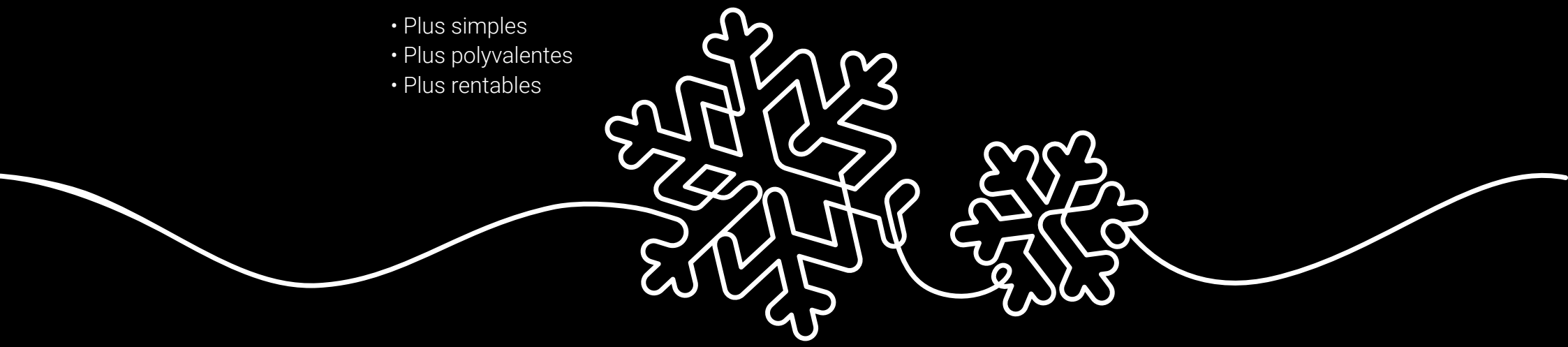
Produits gourmets

Surgelés

Découvrez une sélection cinq étoiles de produits de 5e gamme spécialement conçus pour le secteur HORECA.

Des produits d'une qualité exceptionnelle, élaborés à partir d'ingrédients frais et ultracongelés, pensés pour vous offrir des solutions :

- Plus simples
- Plus polyvalentes
- Plus rentables





OH L'GLAMOUR...

- S'il existe un poisson glamour et élégant, c'est bien le **saumon**.
- Un poisson aux immenses possibilités culinaires et apprécié partout dans le monde, quels que soient les pays ou les catégories de consommateurs.
- Ajoutez votre pain préféré et votre touche personnelle de créativité, et vous obtiendrez un burger ou un sandwich spectaculaire à tous les niveaux.

UNE SOLUTION IDÉALE EXCLUSIVEMENT POUR LA RESTAURATION

- Une alternative pratique pour votre entreprise :
  - Rentable : sans pertes, sans concurrence d'autres canaux, avec un produit perçu comme luxueux dans l'imaginaire collectif.
  - Simple à préparer : il vous suffit d'y ajouter votre touche personnelle.
  - Une durée de conservation d'un an.
- **IZOKIN** n'est pas simplement un burger au saumon.
- Nous importons un authentique **saumon de Norvège** de qualité supérieure. Nous utilisons exclusivement la meilleure partie de chaque poisson : les filets. Ceux-ci sont découpés dans nos installations au Pays basque, puis hachés, façonnés en burger, surgelés immédiatement et prêts à surprendre tous ceux qui les dégustent.

IZOKIN

BURGER GOURMET DE SALMÓN

DE LA LONJA AL PAN

BURGER 100 gr 36 uds.

BURGER 30 gr 132 uds.





MARQUE PROPRE.
PRODUIT EXCLUSIF.





Le Burger qui n'est pas Plant Based mais Plant Plant

THE REAL GREEN BURGER.COM

BURGOOD®

ONLY ARTICHOKES

mini
Idéal pour événements, catering et tapas.
Env. **30 g**

standard
Parfait pour le quotidien.
Env. **114 g**

XL
Idéal pour des créations de burgers XL.
Env. **160 g**



La nouvelle **burger aux artichauts frais premium** de CAPRICHOS DEL PALADAR est autre chose.

Ce n'est pas une alternative de protéine végétale ni une option réservée uniquement aux végétaliens. C'est une manière **exquise** et **décontractée** de savourer **le meilleur de l'artichaut**, avec le goût de l'artichaut, et uniquement celui de l'artichaut (car elle est composée uniquement d'artichaut, d'huile d'olive vierge extra et d'un peu d'épaississant, rien de plus). Mais bien sûr, vous pourrez y ajouter toute votre créativité et la combiner avec votre sauce secrète, ce pain que vous seul connaissez et tout ce que vous voulez, pour en faire votre création très personnelle.

BURGOOD est arrivé : le burger authentiquement fast good.



PRODUIT EXCLUSIF.

Entre cet artichaut et le nôtre, il n'y a qu'une seule différence

UN FILET DE LA MEILLEURE HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA

NOUS TRAVAILLONS UNIQUEMENT AVEC LE CANAL CHR (HORECA)



PLUS DE 15 000 RESTAURANTS FONT CONFIANCE À NOS ARTICHAUTS



PRODUIT SÉLECTIONNÉ DE NOS PROPRES CHAMPS



SÉLECTIONNÉES UNE À UNE DE MANIÈRE ARTISANALE



La FLEUR D'ARTICHAUT de **Caprichos del Paladar** est aussi naturelle qu'un **artichaut frais** tout juste récolté. En effet, nous les confisons dans de **l'huile d'olive vierge extra** et les **congelons** dès leur arrivée dans notre usine, afin de préserver une fraîcheur maximale.

La FLEUR D'ARTICHAUT de **Caprichos del Paladar** est la manière naturelle de disposer des meilleurs artichauts frais **toute l'année** dans votre restaurant : un produit qui vous fait gagner du temps et réduit les pertes, donc très rentable. Et qui apporte une présentation **spectaculaire** dans n'importe quel plat.

CAPRICHOS *del* PALADAR
ARTESANOS



PRODUIT EXCLUSIF.

Pois gourmand

« Larme de côte »



Le **pois « larme »** est une variété très particulière de ce légume qui naît et pousse uniquement sur une petite bande côtière de la localité de Getaria ; berceau d'Elkano, du txakoli et référence gastronomique mondiale, il ne pouvait exister une origine plus magique pour un produit aussi spécial et recherché par les meilleurs chefs du monde entier.

Récolté avec beaucoup de soin, uniquement à l'aube et par des mains expertes, le **pois larme** (**malkoa** en basque) est un **délice végétal**, une véritable **perle végétale**.

Malkoa

guisante lágrima

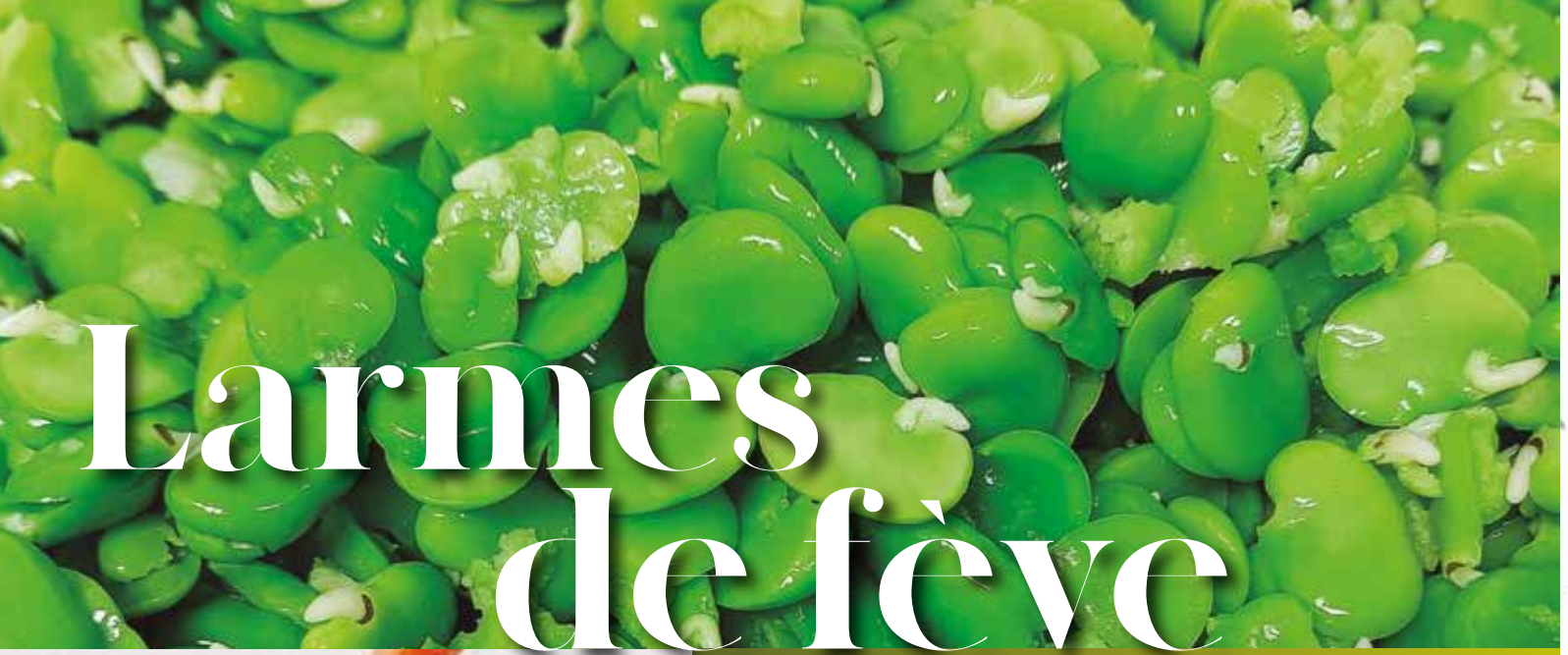
PERLAS VEGETALES



- **Sachet de 200 g. Variété pois larme.**
- **Sachet de 200 g. Variété pois L.**

Également disponible en frais, uniquement en saison. Nous consulter.

MARQUE PROPRE. PRODUIT EXCLUSIF.



Larmes de fève



Larmes de fève fraîches, pelées et propres (sans peau), à la texture crémeuse et très beurrée.

Cette variété végétale, tout comme le pois larme, est récoltée avec soin et nettoyée une à une de manière **artisanale**. Elle provient de petites parcelles exposées à la mer Cantabrique, dont l'influence confère un climat, une température et une salinité caractéristiques.





Malkoa
lágrimas de haba
CONFITADAS Y PELADAS A MANO



Sachet de 200 g
Également disponible en frais (en saison).

Conditionnement : sachet sous vide.
Mode d'emploi : 100 % naturel.
Ouvrir, tempérer ou faire sauter et déguster.

MARQUE PROPRE.
PRODUIT EXCLUSIF.



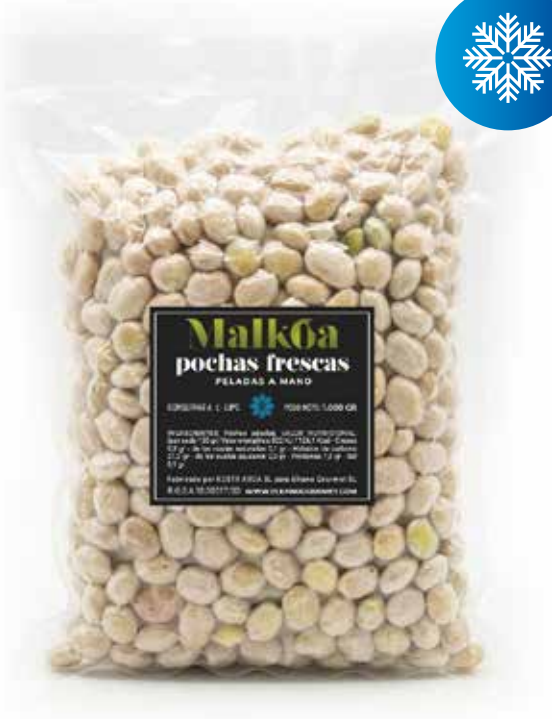
Pochas fraîches pelées à la main

Malkoa
pochas frescas
PELADAS A MANO



Des **Pochas fraîches** cultivées à Getaria, à seulement 200 mètres de la mer, **sélectionnées puis pelées à la main**, une à une, afin de préserver toute leur délicatesse. La surgélation permet de proposer aux cuisines professionnelles un produit traditionnellement lié à une saison très courte, tout en préservant sa texture tendre et fondante. Une base exceptionnelle pour les plats mijotés, les poissons, les légumes ou les créations d'auteur, offrant à chaque chef toute la liberté d'y apporter sa propre touche.





500 g / sachet

Conditionnement : sachet sous vide.
Mode d'emploi : 100 % naturel.
Ouvrir, tempérer ou faire sauter et déguster.

MARQUE PROPRE.
PRODUIT EXCLUSIF.



Caramélisé… et la vie est meilleure

CAPRICHOS del PALADAR
ARTESANOS



500 g / barquette

PARFAITE POUR ACCOMPAGNER NOS BURGERS !

Le meilleur des produits de nos terroirs, avec la juste touche de sucre. Le résultat ? Une douceur irrésistible à chaque bouchée.





PRODUIT EXCLUSIF.



L'univers du snacking sain

CROUSTILLANTS D'ARTICHAUT. DE NOUVELLES OCCASIONS DE CONSOMMATION.

Délicieux croustillants élaborés à partir de nos meilleures artichauts, conçus pour vous aider à optimiser vos processus, maîtriser vos coûts, améliorer votre rentabilité et accroître la satisfaction de vos clients.

CAPRICHOS del PALADAR
ARTESANOS



1000 g / barquette





PRODUIT EXCLUSIF.



Quel poireau !

Quand vous découvrirez ce poireau, vous n'aurez plus envie d'en goûter un autre. Vous n'arriverez plus à vous l'enlever de la tête… parce qu'il joue dans une autre catégorie. Une exigence de qualité que CAPRICHOS DEL PALADAR met dans chacune de ses créations.

DES POIREAUX SÉLECTIONNÉS À LA MAIN, UN À UN, À PARFAITE MATURITÉ ET AU CALIBRE IDÉAL.

NETTOYÉS, ÉPLUCHÉS, CONFITS ET SURGELÉS LE JOUR MÊME DE LEUR RÉCOLTE.

DOUBLE CONFISAGE À L'HUILE POUR OBTENIR UNE TEXTURE TENDRE, FONDANTE ET SANS FIBRES.

CAPRICHOS *del* PALADAR
ARTESANOS



1600 g / barquette





PRODUIT EXCLUSIF.



Recette traditionnelle basco-navarraise

Un produit cuit et surgelé, prêt à s'intégrer dans l'organisation quotidienne du restaurant avec une simplicité maximale : **décongeler, réchauffer et servir**.

- Pas de longues préparations.
- Pas besoin de personnel spécialisé.
- Aucune incertitude sur le résultat.
- Aucune perte imprévue.

L'AJOARRIERO permet d'intégrer à la carte une recette à forte **identité**, pleine de **saveur** et de **valeur gastronomique**, tout en gardant un contrôle total sur les coûts, les temps de production et les stocks.

ajoarriero

RECETA TRADICIONAL VASCO-NAVARRA



1500 g / barquette







Décongeler | **Réchauffer** | **Servir**

MARQUE PROPRE.
PRODUIT EXCLUSIF.



Un produit 100% fait maison

Txipelayos

TXIPIRONES CON UNA TXAPELA DE CEBOLLA CARAMELIZADA

Receta tradicional vasca

Chez **elkano gourmet**, nous ne réalisons que des produits authentiques, élaborés avec soin et une attention particulière aux détails, afin de créer des recettes **profondément artisanales**. Nos **Txipirones Pelayo** en sont un parfait exemple. Les trois ingrédients principaux sont issus de notre propre production.

Des **chipirons frais** achetés à la criée de **Pasaia** (Pays Basque), directement par notre partenaire fournisseur de poisson frais, que nous nettoyons **nous-mêmes**.



Chipirons qualité extra (non patagonique).

Nettoyé à la main, de façon artisanale.

Préparés dans notre atelier local. Tout est réalisé à moins de 100 mètres.



250 g / barquette

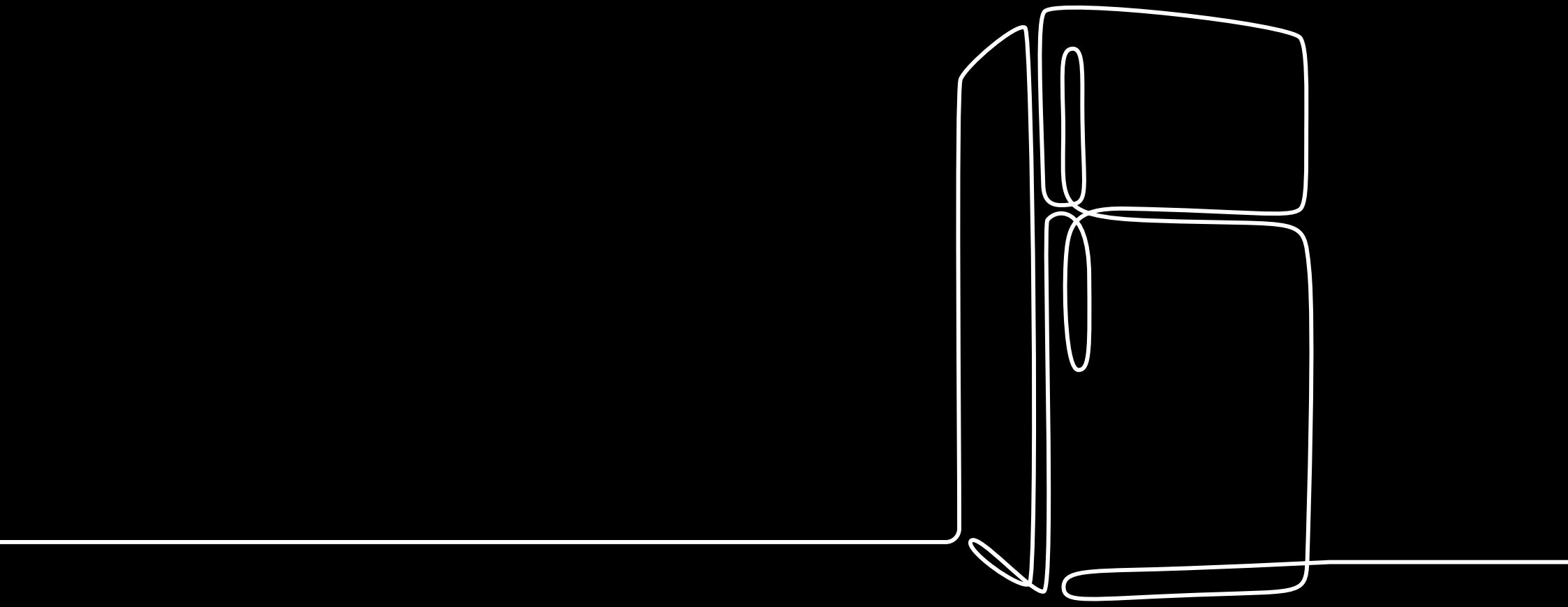


Nos ingrédients principaux sont exclusivement les nôtres : txakoli premium de notre marque et oignons caramélisés gourmets.

MARQUE PROPRE.
PRODUIT EXCLUSIF.

Toujours frais.
Toujours parfaits.

Nos plats réfrigérés sont la solution pour votre quotidien.
Nous préparons, vous ajoutez la magie.



Ohmelette!
qué tortilla!

Préparation pour tortilla de pommes de terre



Ohmelette ! est une préparation à base de **pommes de terre pour tortilla espagnole** qui provoque un « Ohhh ! » chez tous ceux qui la dégustent.

Nous utilisons des **pommes de terre Agria** soigneusement sélectionnées et coupées à la main, avec de l'oignon finement confit et un mélange d'huile d'olive vierge extra (25 %) et d'huile de tournesol (75 %). Il vous suffit d'ajouter les œufs et, en seulement 3 minutes, vous obtenez une délicieuse **tortilla espagnole façon maison**. La pomme de terre Agria est considérée comme **la reine des variétés** destinées à la friture grâce à son équilibre parfait entre une faible teneur en sucres, une forte teneur en amidon et une moindre absorption d'huile.



1250 g / barquette

MARQUE PROPRE.
PRODUIT EXCLUSIF.

Toujours frais.
Toujours parfaits.

Nos plats réfrigérés sont la solution pour votre quotidien.
Nous préparons, vous ajoutez la magie.





Poches au naturel

Tendres, douces et à la peau fine, nos **poches au naturel** permettent de savourer toute l'année l'un des grands produits du potager de la côte de Getaria. Préparées simplement avec de l'eau et du sel, elles sont prêtes à être servies en plat mijoté, en salade tiède ou en accompagnement de caractère. Toute la **saveur de la cuisine traditionnelle**, tout en gagnant du temps, en réduisant le travail et les pertes.





AROA
ARTESANOS DE LA TIERRA
LURRAREN ARTISAUAK



660 g / bocal

PRODUIT EXCLUSIF.



Tomates séchées

Tomates séchées de Costa de Getaria à l'huile d'olive. Cultivées sur la côte cantabrique et préparées lentement pour concentrer toute leur saveur, ces **tomates séchées de Costa de Getaria** séduisent par leur intensité, leur équilibre entre **douceur** et **acidité** et leur **texture charnue**. **Conservées dans l'huile d'olive**, elles sont prêtes à apporter profondeur et caractère aux salades, pintxos, pâtes, plats de riz, burgers ou poissons. Un petit ingrédient capable de transformer complètement une recette.





AROA
ARTESANOS DE LA TIERRA
LURRAREN ARTISAUAK



250 g / bocal

PRODUIT EXCLUSIF.



Pétales de fèves confits

Des **fèves tendres, soigneusement pelées** puis dérobées de leur seconde peau jusqu'à révéler leur cœur le plus délicat, avant d'être **confites** pour obtenir une **texture crémeuse** et fondante. Nos **pétales de fèves** offrent toute l'élégance d'un légume d'exception dans un format prêt à l'emploi : il suffit de les réchauffer, de les faire sauter ou de les incorporer directement au plat. Une **garniture raffinée**, une entrée végétale ou la touche finale pour sublimer toutes vos créations.





AROA
ARTESANOS DE LA TIERRA
LURRAREN ARTISAUAK



260 g / bocal

PRODUIT EXCLUSIF.


Boissons
premium

Baignées par les eaux de la mer Cantabrique

OLATU (« vague » en basque) est un vin très singulier, dont seuls quelques privilégiés peuvent profiter, car le **Txakoli** est produit en quantités très limitées. Il est élaboré exclusivement au Pays basque, le long de la côte de la mer Cantabrique. **OLATU** est un Txakoli remarquable et unique, élevé sur ses propres lies.

Le **Txakoli** est un vin encore relativement méconnu, issu d'une étroite bande côtière qui longe la mer Cantabrique sur seulement quelques kilomètres. Cette aire de production restreinte en fait un vin rare et précieux.

Au fil des années, la qualité du **Txakoli** s'est spectaculairement améliorée grâce à l'évolution des techniques de vinification. Pourtant, il a su préserver son caractère traditionnel, sa production restant entre les mains de petits propriétaires qui cultivent leurs vignes avec passion, dévouement et un véritable savoir-faire artisanal.

C'est un vin né sur une terre où la gastronomie est presque une religion, où l'on déguste probablement les meilleurs poissons grillés de la mer Cantabrique et où l'on trouve le plus grand nombre d'étoiles Michelin par habitant au monde.



Olatu
TXAKOLI



MARQUE PROPRE.
PRODUIT EXCLUSIF.



SANGRÍA
Ferdinando
BRAVEbutGENTLE

Présentation exclusive horeca

Sa bouteille exclusive de style bourguignon, dotée d'un bouchon à vis, est conçue pour attirer tous les regards. Élégante et distinctive, elle trouve naturellement sa place sur toutes les tables, en terrasse comme lors de tout type d'événement.

Ne perdez plus de temps ni d'argent à préparer votre **SANGRIA**. **Ferdinando** est une **SANGRIA premium** qui séduira le palais de vos clients tout en apportant élégance, couleur et convivialité à votre établissement. Elle vous garantit également une qualité constante et vous évite les risques liés aux préparations maison, notamment les variations de qualité et les éventuels problèmes de sécurité alimentaire.

Notre conseil : exprimez votre créativité dans le verre, pas dans la carafe. Servez quelques glaçons avec des morceaux de fruits frais (et, pour une touche d'originalité, quelques pétales de rose), présentez **Ferdinando** dans un seau à glace… et laissez la magie opérer.





MARQUE PROPRE.
PRODUIT EXCLUSIF.



Siège social

Karlos Santamaría, 11 - BAJO
20018 Donostia - San Sebastián

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

WWW.ELKANOGOURMET.COM