



Getaria maisor.com

 2025

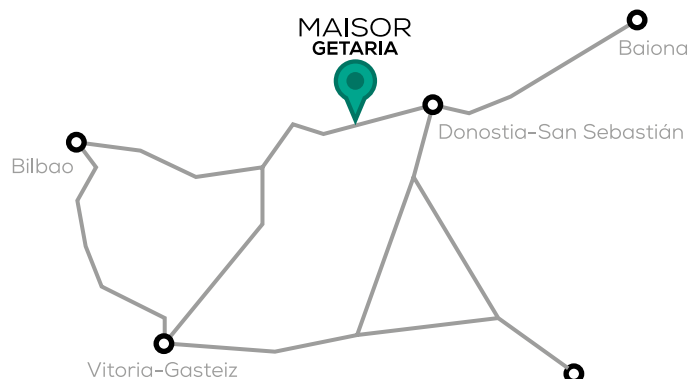


Dastatu Kantauri itsasoak eskaintzen digun onena...

MAISOR-en Kantauriko arrantzarik onenaren kontserbak egiten ditugu. Kanpainako arraina erabiltzen dugu soilik, zuzenean, Getariako lonjatan aukeratutakoa. Guztia esperientzia gastronomiko paregabea bizi dezazun.

Antxoa da MAISOR-en espezialitatea. Antxoa-xerra bakoitza mimoz eta banan-banan garbitzen dugu, gure arbasoek erakutsitako prozesuari jarraituz.

Antxoa (salazoiaren zein ozpinetan), hegaluzea, berdela, mendrezka, sardintxoak, Zapore ezin finagoak, produktu onaren sentsazioa transmititzen dutenak, eta **MAISOR** esperientzia errepikatuzera gonbidatzen zaituztenak.

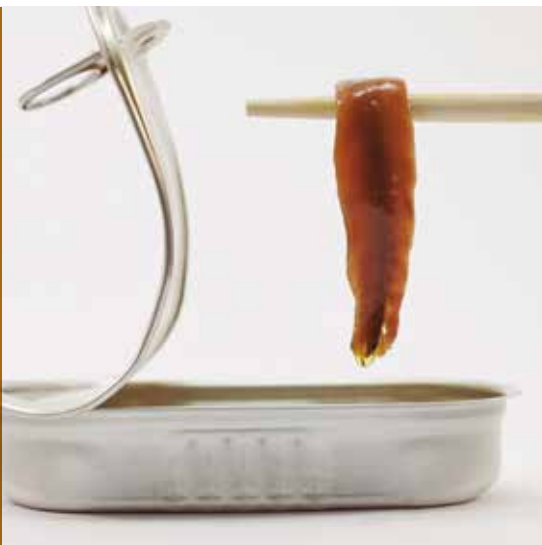


Getariako portuan



«Arrantza tradizioetik jaiotako enpresa bat gara, itsasoari loturiko betiko familia batetik. Arrainaren merkataritzan urteetako dedikazio profesionala eman ondoren, 1999an MAISOR sortu zen, gure Kantauriko antxoa preziatua balioesteko prozesuan beste urrats bat emanez. Getariako arrantza portuan, arrain lonjaren aurrean kokatuta, lehengai onenak eskuratzea ahalbidetzen duen hurbiltasun hori dugu, hain beharrezkoak, kalitate goreneko produktu bat ekoizteko».

Kantauriko antxoa xerrak oliotan...



... oliba



A40F

Pisu garbia:
80 gr.
Pisu xukatua:
40 gr.
Xerra kopurua:
17/18
Unitateak kaxako:
12



... oliba

A100F

Pisu garbia:
170 gr.
Pisu xukatua:
100 gr.
Xerra kopurua:
38/40
Unitateak kaxako:
12



... oliba

A180F

Pisu garbia:
330 gr.
Pisu xukatua:
180 gr.
Xerra kopurua:
53/55
Unitateak kaxako:
12



... landare

A40B

Pisu garbia:
75 gr.
Pisu xukatua:
40 gr.
Xerra kopurua:
13/14
Unitateak kaxako:
12



... landare

A130B

Pisu garbia:
230 gr.
Pisu xukatua:
130 gr.
Xerra kopurua:
53/54
Unitateak kaxako:
8



Formatu Berezia
Ostalaritza

... landare

A350B

Pisu garbia:
490 gr.
Pisu xukatua:
350 gr.
Xerra kopurua:
95/100
Unitateak kaxako:
4



A29L

Pisu garbia:
50 gr.
Pisu xukatua:
29 gr.
Xerra kopurua:
8/11
Unitateak kaxako:
24



A100L

Pisu garbia:
180 gr.
Pisu xukatua:
100 gr.
Xerra kopurua:
34
Unitateak kaxako:
12

KONTSERBAZIORAKO AHOLKUAK:

Antxoa semikontserba bat da; hau dela eta, beronen kontserbazioak arreta handiagoa merezi du, produktua kontsumo-baldintza egokienetan iritsi dadin mahaira. Horregatik, honako gomendioak:

- Mantendu produktua beti hozkailuan, 5-15 °C-tan
- Kontsumitu ahal izanez gero, ontziratze datatik hasita 6 hilabeteko epean.
- Ireki ondoren, eduki olioz estalita eta hozkailuan gorde
- 2 edo 3 egunetan kontsumitu



Garum antxoaren esentzia...



GAR200

Edukia:
200 ml.
Unitateak kaxako:
6

*Formatu Berezia
Ostalaritza*

GAR1000

Edukia:
1000 ml.



Antxoaren salazoi...



SAL150

Pisu garbia:
200 g.
Pisu xukatua:
150 gr.
Xerra kopurua:
6/7
Unitateak kaxako:
6



*Formatu Berezia
Ostalaritza*

SAL500

Pisu garbia:
900 g.
Pisu xukatua:
500 gr.
Xerra kopurua:
20/22
Unitateak kaxako:
4

KANTAUARI ITSASOKO
BESTE KAPRITXOAK:

Eta sibiritenentzat... antxoaren salazoi, garbitu eta xerratzeko prest. Ikas ezazu nola egin gure "Antxoaren elaborazio tailerlean" (8. orria).

Kantauriko antxoa xerrak ozpinetan marinatuak...



V50F

Pisu garbia:
90 gr.
Pisu xukatua:
50 gr.
Xerra kopurua:
9/10
Unitateak kaxako:
12



V150F

Pisu garbia:
220 gr.
Pisu xukatua:
150 gr.
Xerra kopurua:
26/27
Unitateak kaxako:
12



V40B

Pisu garbia:
75 gr.
Pisu xukatua:
40 gr.
Xerra kopurua:
6/7
Unitateak kaxako:
12



V100B

Pisu garbia:
135 gr.
Pisu xukatua:
100 gr.
Xerra kopurua:
13/16
Unitateak kaxako:
12



V130B

Pisu garbia:
230 gr.
Pisu xukatua:
130 gr.
Xerra kopurua:
22/23
Unitateak kaxako:
8



V400B

Pisu garbia:
480 gr.
Pisu xukatua:
400 gr.
Xerra kopurua:
58/60
Unitateak kaxako:
4

Formatu Berezia
Ostalaritza

KONTSERBAZIORAKO AHOLKUAK:

Antxoa semikontserba bat da; hau dela eta, beronen kontserbazioak arreta handiagoa merezi du, produktua kontsumo-baldintza egokienetan iritsi dadin mahaira. Horregatik, honako gomendioak:

- Mantendu produktua beti hozkailuan, 2-6 °C-tan
- Hobe kontsumitu 3 hilabeteko epean ontziratzen den egunetik aurrera
- Ireki ondoren, eduki olio ez estalita eta hozkailuan gorde
- 2 edo 3 egunetan kontsumitu

Hegaluze solomoak eta mentrezka oliotan...



B150

Pisu garbia:
227 gr.

Pisu xukatua:
150 gr.

Unitateak kaxako:
12



B260

Pisu garbia:
400 gr.

Pisu xukatua:
260 gr.

Unitateak kaxako:
12



B73L

Pisu garbia:
111 gr.

Pisu xukatua:
73 gr.

Unitateak kaxako:
12



VENT

Pisu garbia:
111 gr.

Pisu xukatua:
81 gr.

Unitateak kaxako:
12



BEZP150

Pisu garbia:
227 gr.

Pisu xukatua:
150 gr.

Unitateak kaxako:
12

HEGALUZZEA (THUNNUS ALALUNGA):

Hegaluze freskoarekin egina, abuztuan eta irailean harrapatzen dena. Artisau-prestaketa ondoren, hainbat hilabetez gordetzen dugu, produktua bere adierazpen gastronomikorik handienera iristen dela ziurtatuz.

KONTSERBAZIORAKO *Ireki ondoren, eduki estalita oliotan eta gorde*
AHOLKUAK: *hozkailuan*
· 2 edo 3 egunetan kontsumitu

Kantauriko Antxo ketua oliotan...



AH50B

Pisu garbia:

80 gr.

Pisu xukatua:

50 gr.

Xerra kopurua:

7/8

Unitateak kaxako:

12



AH130B

Pisu garbia:

250 gr.

Pisu xukatua:

130 gr.

Xerra kopurua:

18/19

Unitateak kaxako:

8

Kantauriko Berdel ketua oliotan...



VERH75B

Pisu garbia:

125 gr.

Pisu xukatua:

75 gr.

Unitateak kaxako:

12



VERH130B

Pisu garbia:

250 gr.

Pisu xukatua:

130 gr.

Unitateak kaxako:

8

Hegaluze Carpaccio ketua oliotan...



BH50B

Pisu garbia:

80 gr.

Pisu xukatua:

50 gr.

Unitateak kaxako:

12



BH130B

Pisu garbia:

250 gr.

Pisu xukatua:

130 gr.

Unitateak kaxako:

8

KETZE PROZESUA:

Teknika tradizionalak erabiliz egiten den gure ketze prozesuak produktuari berezko ehundura eta zapora aparta ematen dizkio. Hotzean, aurretik tratamendurik jaso gabeko egur nobleek sortutako kea erabiliz lantzen da. Berehala poteratu eta izozten da kalitatea ziurtatzeko, inolako koloratzaile edo kontserbagarririk gehitu gabe.

KONTSERBAZIORAKO AHOLKUAK:

- Mantendu produktua beti hozkailuan, 2-6 °C-tan
- Hobe kontsumitu ontziratzeke datatik 50 eguneko epean.
- Ireki ondoren, eduki olioz estalita eta hozkailuan gorde
- 2 edo 3 egunetan kontsumitu



Kantauriko berdela ozpinetan marinatua...



VER50F

Pisu garbia:
90 gr.
Pisu xukatua:
50 gr.
Unitateak kaxa
bakoitzeko:
12



VER 100B

Pisu garbia:
135 gr.
Pisu xukatua:
100 gr.
Unitateak kaxa
bakoitzeko:
12



Sardintxoak...



SAR

Pisu garbia:
85 gr.
Pisu xukatua:
60 gr.
Sardina kopurua gutxi gorabehera:
8/9
Unitateak kaxa bakoitzeko:
72

Abakando krema...



BOGAV

Pisu garbia:
780 gr.
Edukia:
850 ml.
Unitateak kaxa
bakoitzeko:
12

**ARRAIN URDINA,
OSASUNTSUA:**

Arrain koipetsuak Omega 3 azidotan aberatsak dira, kolesterola eta gaixotasun kardiobaskularrak izateko arriskua murrizten laguntzen baitute, astean hainbat egunetan kontsumitzea oso gomendagarria delarik.

MAISOR

Esperientziak

ANTXOAK EGITEN IKASTEKO TAILERRA

Antxoa ona jatea gustuko duen horietakoa bazara, esperientzia dhaztezina eskaintzen dizugu. Izan ere, Kantauriko antxoa oliotan egiteko lanketa prozesuan parte hartu ahal izango duzu, modu tradizional eta artisauean lan eginez.

Ondoren, egindako antxoa horiek etxera eramateko aukera izango duzu.

Guztia Getariko portuan dagoen Maisor antxoa lantegian.



OBRADORERA BISITA ETA KANTAURIKO PRODUKTUEN DASTAKETA

Arrain kontserbak gustuko badituzu, ez galdu bisita hau. Getariako gure obradore txikian antxoa oliotan, bokeroia, berdela, etab. nola prestatzen ditugun kontatuko dizugu. Bisita bertako produktu tradizionalenak dastatuz amaituko dugu: **antxoa, hegaluzea eta txakolina.**

+info:
info@maisor.com



MAISOR

Dastaketak



OPARIRAKO... ITSASO ZAPOREDUN ESPERIENTZIA

Osatu opari-sorta bat MAISOR produktuekin, pertsonalizatu, eta nahi duzunari nahi duzun lekura bidaliko diogu.



EKITALDIETARAKO... ANTXOA XERRATU ETA DASTATZEKO ZERBITZUA

Artisau-eskuak, momentuan Kantauriko antxoa xerratzen. Ikuskizun bat, bai bistarako bai eta ahosabairako ere; edozein ekitaldi edota zeremonia janzten duena.







OBRADOREA eta DENDA
Portua, 6
20808 Getaria (Gipuzkoa)
Tel. +34 943 140 993

info@maisor.com
www.maisor.com

