

Diez productos 'diez'

Auténticos y sobresalientes. He aquí una cuidada selección de nombres vinculados en Gipuzkoa a una gastronomía de élite

Bacalao desalado

Amplia variedad: En Bacalao Pil Pil llevan 25 años ofreciendo al cliente producto islandés y noruego de primera calidad. La empresa ha sabido amoldarse a los nuevos tiempos y venden al consumidor un producto ya desalado listo para cocinar. La variedad de bacalao es muy amplia: desde kokotxas hasta cabezas de bacalao, pasando por las carrilleras, lomos de bacalao y el producto ya desmigado. En estos 25 años el consumo de este producto ha variado muchísimo: "Antes era la comida del pobre y ahora es la comida del rico", subrayan.

BACALAO PIL PIL

Dirección: C/Segundo Izpizua, 16 - 20001. Donostia
Teléfono: 943 280 188

Pura leche de oveja

Exquisita cuajada: En Postres Ultzama cuidan la materia prima desde la alimentación de sus ovejas. Cuentan con rebaño propio que ordeñan dos veces a diario. Por lo tanto, su leche no puede ser más fresca. No utilizan ni conservantes ni colorantes, todo es natural. Las variedades que comercializan son cuajadas, yogures y helados (de cuajada, de yogur y de queso), todo ello elaborado única y exclusivamente con leche de oveja. Además, los helados de Ultzama no se elaboran con nata por lo que son bajos en grasa y en calorías. Su cuajada también es exquisita. Estudios realizados por la Universidad de Navarra confirman que sus postres no aumentan el nivel del colesterol.

POSTRES ULTZAMA

Dirección: Carretera NA-121 A (Pamplona-Irun). Km.25. Lantz-Navarra
Teléfono: 948 307 277
Web: www.postresultzama.com
Distribuidor: Comercial Ultzama. Etxebebe Anaiaak (Donostia)

Máxima frescura

También exportadores: En Pescados Ginés e Hijos cuentan con todo tipo de pescado fresco. Sus 'productos diez' son la merluza, el rape y el calamar, así como los pescados de temporada: anchoa, bonito, atún, lubina... Todo el pescado que el cliente pueda imaginar lo encontrará aquí. Todos los productos son pescados cerca de la costa guipuzcoana. Sus principales clientes son pescaderías, supermercados y algún restaurante de Gipuzkoa. También distribuyen diariamente sus productos

por todo el Estado y por Europa, así como a particulares por encargo. La calidad del producto es inmejorable.

PESCADOS GINÉS E HIJOS

Dirección: Lonja Pesquera, Módulo 23, 20110 Pasai San Pedro
Teléfonos: 943 395 592 / 609 292 343
Web: www.pescadoginesehijos.com

La mejor morcilla

Campeones: La mejor morcilla está en Beasain. La Carnicería Olano ha ganado todos los concursos relacionados con este producto. Su morcilla se realiza con materias primas de primerísima calidad adquiridas en el propio caserío de la familia Olano. La morcilla es uno de los productos más mimados del establecimiento y el más solicitado por todos sus clientes. Está elaborada con manteca y sangre del auténtico cerdo de Euskal Herria además de cebolla, puerro, perejil y un poquito de orégano. En el obrador de la carnicería elaboran la morcilla fresca, envasada al vacío o cocida a baja temperatura para prepararla en tan solo dos minutos en el microondas. En Carnicería Olano, se pueden encontrar también los productos propios de un establecimiento cárnico.

CARNICERÍA OLANO

Dirección: Andra Mari Kalea, 3 - 20200. Beasain
Teléfono: 943 880 778
Email: carniceriaolano@gmail.com

Croquetas como las de la abuela

Cocina casera: Gesalaga Precocinados ha pasado en sus más de treinta años de vida de ser una carnicería zarauzitarra en la que el matrimonio formado por José Cruz Gesalaga y María Aranzazu Aizpurua vendía una pequeña gama de precocinados y platos elaborados de forma artesanal, con las recetas más tradicionales, a ser una empresa caracterizada por la capacidad de innovación y que mantiene su personalidad, basada en su buen hacer. En cada producto se plasma su lema 'Cocina casera en tu mesa'. Su gama de platos cocinados, de sus fritos o de sus postres es infinita. Sus croquetas son exquisitas. Hechas con una bechamel artesana y fina, como las de toda la vida, pueden ser de txipirón, txangurro, hongos, bacalao, espinacas, jamón, pollo...

PRECOCINADOS GESALAGA

Dirección: Pol. Abendaño - Urdaneta Bidea, 15 - 20800. Zarautz.
Teléfonos: 943 89 44 11 - 943 13 00 30
Web: www.gesalaga.net



Carne, pescado, marisco, frutas, vino... Son muchas opciones y todas exquisitas. :: dv

La auténtica alubia de Tolosa

Artesanal: Una alubia negra, elegante y sobre todo mucho brillo, una auténtica "perla" negra. Directamente del productor, Tolosako Babarruna Elkartea representa a 50 productores. Una legumbre caracterizada por su producción artesanal y por su sabor. Producidas de una manera respetuosa con el medio ambiente y recogidas a mano vaina a vaina a medida que van madurando, esta excelente alubia se presenta en envases unitarios correctamente precintados y etiquetados para garantizar su origen y calidad. Muy fácil de cocinar, de muy buena textura y caldo irreplicable. Si quieres la auténtica alubia de Tolosa con Eusko Label asegúrate de que lleva el símbolo de Eusko Label kalitatea.

TOLOSAKO BABARRUNA ELKARTEA

Dirección: S. Esteban auzoa 29-20400. Tolosa
Web: www.alubiasdetolosa.com

Asesoramiento en TÉ

Indispensable: Tras 23 años en el número 12 de la calle Autonomía, Gourmet ofrece al cliente una amplia gama de té, infusiones y cafés, con más de 300 variedades de distintos orígenes, clases y calidades. Gourmet es el lugar perfecto para iniciarse en el mundo del té, ya que su personal te asesorará. Además, en Gourmet podrás encontrar todo el menaje existente alrededor del té y el café. Su 'producto 10' es el té blanco chino Paklum Tips, que destaca por su calidad, su frescura y delicadeza. Y en complementos, la última novedad en tazas, las mug

Pantone, muy coloridos y de porcelana, perfectas para degustar el té.

GOURMET SELECCIÓN DE TÉS Y CAFÉS

Dirección: Autonomía, 12. 20006 Donostia
Teléfono: 943 464 935
Web: gourmet12.blogspot.com.es

Anchoas de primera

Artesanales: Solo las anchoas de primera calidad, pescadas en la campaña de primavera en Getaria y por la Cofradía de Pescadores Elkano, pueden ser Anchoas Maisor. Su administradora, Sorkunde Iribar, cuida hasta del último detalle del proceso de selección y elaboración. Ningún filete de Anchoas Maisor tiene espinas, lo que permite disfrutar de su textura suave, firme y su sabor potente y equilibrado. Las anchoas se pueden adquirir en las tiendas Itsas Mendi Gutiziak o en su web. Sus filetes en aceite de oliva se venden en botes de cristal o en bandejas termoselladas. Boquerón, verdel, sardinas, quesos, bacalao o txakoli también se pueden encontrar en estas tiendas y con ellos se pueden configurar lotes de regalo.

ANCHOAS MAISOR

Direcciones: Kaia, s/n (Getaria) y Eusko Gudari, 5 (Orío).
Teléfonos: 943 140 993 - 943 248 774
Web: www.anchoasmaisor.com

Las naranjas más naturales

Online: Narsafor trae a nuestros hogares las naranjas y mandarinas más frescas y naturales en menos de 24 horas. Su producto, siempre de los huertos de la zona de la Safor (Valencia), es de máxima calidad y

viene directamente del árbol. En Narsafor, reciben los pedidos hasta el mediodía para, a primera hora de la tarde, recolectar la fruta. El cliente lo recibe al día siguiente. Narsafor da un precio justo al agricultor para recuperar la producción de los cítricos en el Levante. En Narsafor han empezado a comercializar otros productos, como mermeladas de naranja con pasas y canela, confitura de naranja con chocolate con leche o miel de flor de azahar.

NARSAFOR

Teléfono: 676 764 329
Web: www.narsafor.com

Un clásico de La Rioja hecho bodega

Viña Real: CVNE llevaba más de 40 años inmerso en el mundo del vino cuando creó Viña Real, convertido hoy en una de las marcas más antiguas españolas. Era un tinto elaborado con uvas de Rioja Alavesa, con un carácter robusto, afrutado, con gran estructura y con capacidad demostrada de envejecimiento. Su principal peculiaridad era su forma: Viña Real era el primer vino de La Rioja con forma de Borgoña. La popularidad y el mercado de estos vinos fue creciendo y CVNE encargó a Philippe Mazieres la construcción de una bodega propia. Allí se combinan el diseño de vanguardia con la máxima funcionalidad y los métodos más novedosos, añadiendo la dosis de silencio necesaria para el envejecimiento de los vinos.

BODEGA VIÑA REAL

Dirección: Ctra. Logroño-Laguardia km 4,8. Laguardia (Álava)
Teléfonos: 945 625 255 - 945 625 211
Web: www.cvne.com
Email: comunicacion@cvne.com