MAISOR
Getaria

Errezetarioa
Recetario

VENTA ONLINE SALMENTA

www.maisor.com

12

errezeta Maisor artisau kontserbekin
recetas con conservas artesanales Maisor

Urtaroz urtaro, arrantzaleek Kantauri Itsasoak ematen duen onena portura ekarri eta guk artisau erara lantzen dugu, zuri dastatzeko prest helarazteko. Gure produktu horiek modu berriztagarrian nola aurkeztu iradoki nahi dizugu hamabi errezeta erraz, goxo nahiz osasungarri hauen bidez.

Cada estación, los pescadores traen a puerto lo mejor del Cantábrico y nosotras lo elaboramos de forma artesanal para que llegue a ti listo para degustarlo. Y para que puedas hacerlo de forma diferente, he aquí doce recetas sencillas, ricas y saludables, diseñadas tomando como base nuestros productos.

MAISOR Getaria

ERREZETARIOA / RECETARIO

Errezeta erraz eta osasungarriak - Recetas fáciles y saludables

01

BERDELA / VERDEL

NEGUA - OTSAILA-MARTXOA /
INVIERNO - FEBRERO-MARZO

→

02

ANTXOAK / ANCHOAS

UDABERRIA - APIRILA-EKAINA /
PRIMAVERA - ABRIL-JUNIO

→

03

HEGALUZEA / BONITO

UDA - UZTAILA-IRAILA /
VERANO - JULIO

→

04

SARDINA TXIKIAK/ SARDINILLAS

UDAZKENA - URRIA-AZAROA /
OTOÑO - OCTUBRE-NOVIEMBRE

→

Berdela / Verdel

NEGUA - OTSAILA-MARTXOA / INVIERNO - FEBRERO-MARZO

01.1

Berdela ozpinetan, ilarrekin eta gazta onduarekin

Verdel en vinagre con guisantes y queso curado

→

01.2

Berdel ketua entsaladan, laranjarekin

Verdel ahumado en ensalada con naranja

→

ERREZETARIORA ITZULI / VOLVER AL INDICE RECETARIO

Berdela ozpinetan, ilarrekin eta gazta onduarekin

Verdel en vinagre, guisantes y queso curado

Osagaiak / Ingredientes

- *Bote 1 berdela ozpinetan marinatua*
- *150 gr ilar fresko*
- *50 gr gazta ondua*
- *Olioa*
- *Gatza*

- *1 bote de caballa (o verdel) en vinagre*
- *150 gramos de guisantes frescos*
- *50 gramos de queso curado*
- *Aceite*
- *Sal*

Ikus Maisor Berdela Ozpinetan

Ver Verdel en Vinagre Maisor

ONLINE

Prestaketa / Elaboración

Atera ilarrak lekatik eta egosi 3 minutuan. Salteatu ilarrak eta gorde geroko. Berdela xukatu eta gorde geroko. Jarri ilarrak platerean, jarri berdela azala gorantz duela, eta bukatzeko birrindu gazta ondua eta gainetik bota.

Saca los guisantes de la vaina y cuece durante 3 minutos. Saltea los guisantes y reserva. Escurre el verdel y reserva. Pon los guisantes en el plato, pon la caballa de tal manera que se vea la piel de esta y termina rallando el queso curado por encima.

ERREZETARIORA ITZULI / VOLVER AL INDICE RECETARIO

Berdel ketua entsaladan, laranjarekin

Verdel ahumado en ensalada con naranja

Osagaiak / Ingredientes

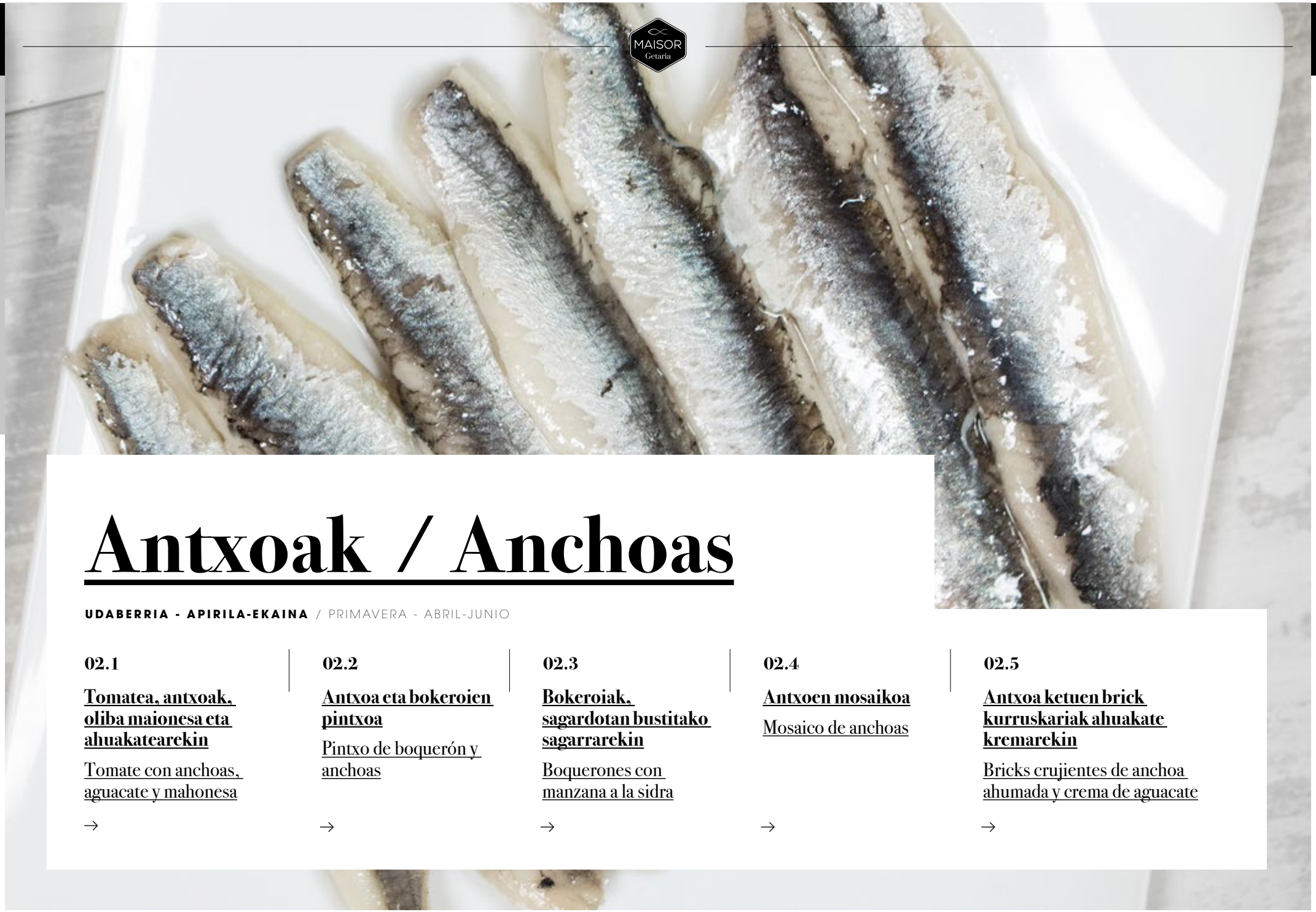
Erretilu 1 berdel ketu	*1 bandeja de verdel ahumado*
Poltsa 1 askotariko letxuga	*1 bolsa de mix de lechugas*
5 cherry tomate	*5 tomates cherry*
Laranja 1	*1 naranja*
40 gramo Modenako ozpin	*40 gramos de vinagre de Módena*
Gatza	*Sal*
Piperbeltza	*Pimienta*
Olioa	*Aceite*

Ikus Maisor Berdel Ketua
Ver Verdel Ahumado Maisor
ONLINE

Prestaketa / Elaboración

Olio-ozpin saltsarako, nahastu ozpina 300 gramo oliorekin eta gatz pixka batekin. Letxuga sorta bat jarriko dugu platerean, eta gero cherrie tomateak erdibituta eta berdel zatiak. Zuritu laranja bat, atera laranja atalak eta entsaladari gehitu. Bukatzeko, gozatu entsalada olio-ozpin saltsarekin.

Para la vinagreta, mezcla el vinagre con 300 gramos de aceite y una pizca de sal. Ponemos un bouquet de lechuga en el plato, pon los cherries cortados a la mitad y los trozos de caballa. Pela una naranja, extrae los gajos y sírvelos en la ensalada. Termina aliñando con la vinagreta.



Antxoak / Anchoas

UDABERRIA - APIRILA-EKAINA / PRIMAVERA - ABRIL-JUNIO

02.1

Tomatea, antxoak, oliba maionesa eta ahuakatearekin

Tomate con anchoas, aguacate y mahonesa

→

02.2

Antxoa eta bokeroien pintxoa

Pintxo de boquerón y anchoas

→

02.3

Bokeroiak, sagardotan bustitako sagarrarekin

Boquerones con manzana a la sidra

→

02.4

Antxoen mosaikoa

Mosaico de anchoas

→

02.5

Antxoa ketuen brick kurruskariak ahuakate kremarekin

Bricks crujientes de anchoa ahumada y crema de aguacate

→

ERREZETARIORA ITZULI / VOLVER AL INDICE RECETARIO

Tomatea, antxoak, oliba maionesa eta ahuakatearekin

Tomate con anchoas, aguacate y mahonesa

Osagaiak / Ingredientes

Tomate 1	1 tomate
Erretilu 1 antxoa	1 bandeja de anchoas
Ahuakate 1	1 aguacate
Arrautza 1	1 huevo
100 gramo ekilore olio	100 gramos de aceite de girasol
50 gramo hezur gabeko oliba	50 gramos de aceitunas sin hueso
Gatza	Sal
Piperbeltza	Pimienta
Olioa	Aceite

Ikus Maisor Antxoa
Ver Anchoa Maisor

ONLINE

Prestaketa / Elaboración

Moztu tomatea eta gozatu, ur pixka bat askatu dezan. Egin bilkariak antxoekin, eta gorde geroko. Nahastu arrautza eta olioa irabiatzeko ontzi batean, irabiagailua altxa gabe, nahasketa emultsionatzen hasi arte. Behin emultsionatuta, gehitu olibak eta begiratu gatzez ondo dagoen. Moztu ahuakatea zentimetro erdiko dadotan.

Jarri ahuakatea, antxoak eta maionesa tomatearen gainean, eta, bukatzeko, bota olio zurrusta bat gainean.

Corta el tomate y sazona, para que suelte un poco de su jugo. Haz rollitos con las anchoas y reserva. Mezcla en un vaso batidor el huevo y el aceite y bate sin levantar el túrmix hasta que empiece a emulsionar. Una vez emulsionado añade las aceitunas y rectifica de sal. Corta el aguacate en dados de medio centímetro.

Dispón sobre el tomate el aguacate, las anchoas y la mahonesa y termina con un chorro de aceite.

ERREZETARIORA ITZULI / VOLVER AL INDICE RECETARIO

Antxoa eta bokeroien pintxoa

Pintxo de boquerón y anchoas

Osagaiak / Ingredientes

Erretilu 1 ozpinetako antxoa (bokeroia)	*1 bandeja de anchoas en vinagre (boquerón)*
80 gramo antxoa gazitu	*80 gramos de anchoas en salazón*
200 gramo oliba olio	*200 gramos de aceite de oliva*
10 gramo ozpin	*10 gramos de vinagre*
Zekale ogia	*Pan de centeno*
Ezpeletako piperrautsa	*Pimentón de Espelette*
Gatza	*Sal*
Piperbeltza	*Pimienta*

Ikus Maisor Antxoa
Ver Anchoa Maisor

ONLINE

Prestaketa / Elaboración

Jarri antxoa gazituak eta ozpina irabiatzeko ontzi batean eta, irabiatzen ari zaren bitartean, bota olioa apurka-apurka krema homogeneoa lortu arte. Moztu zekale ogia eta txigortu. Jarri ogiaren inguruan antxoa kremaren tanta batzuk. Erdian, jarri ozpinetako antxoak, aurretik biribilki forma emanda. Bukatzeko, bota gainetik Ezpeletako piperautsa.

Pon en un vaso batidor las anchoas en salazón, el vinagre y tritura mientras añades el aceite poco a poco hasta obtener una crema homogénea. Corta el pan de centeno y tuéstalo. Pon alrededor del pan puntos de crema de anchoa. En el centro pon las anchoas en vinagre previamente enrolladas. Termina con pimentón de Espelette.

ERREZETARIORA ITZULI / VOLVER AL INDICE RECETARIO

Bokeroiak, sagardotan bustitako sagarrarekin

Boquerones con manzana a la sidra

Osagaiak / Ingredientes

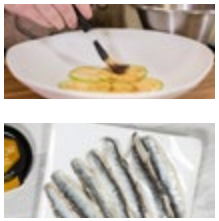
Erretilu 1 ozpinetako antxoa (bokeroia)	*1 bandeja de anchoas en vinagre (boquerón)*
Granny Smith sagar 1	*1 manzana Granny Smith*
100 gramo sagardo	*100 gramos de sidra*
50 gramo azukre	*50 gramos de azúcar*
30 gramo cherry tomate	*30 gramos de tomates cherry*
Letxuga orriak	*Hojas de lechuga*
Olioa	*Aceite*
Gatza	*Sal*

Prestaketa / Elaboración

Karamelua egin azukrearekin, eta gorrituta dagoenean gehitu sagardoa. Eduki sutan nahasketa, jarabe lodia izan arte. Zatitu sagarra ahalik eta meheen. Jarri sagarra plateraren hondoan eta margotu sagar jarabearekin. Jarri cherry tomateak gainean, eta gero antxoak. Bukatzeko, jarri letxuga orriak eta gozatu gatz eta olioarekin.

Haz un caramelo con el azúcar y cuando esté rubio añade la sidra. Reduce la mezcla hasta que sea un jarabe espeso. Corta la manzana lo más fino posible. Pon la manzana en el fondo del plato y píntala con el jarabe de sidra. Pon los tomates cherry encima y dispón las anchoas. Termina poniendo las hojas de lechuga y aliña con sal y aceite.

Ikus Maisor Antxoa Ozpinetan
Ver Anchoa en vinagre Maisor
ONLINE



ERREZETARIORA ITZULI / VOLVER AL INDICE RECETARIO

Antxoen mosaikoa

Mosaico de anchoas

Osagaiak / Ingredientes

- Oliba oliotako antxoen erretilu 1
- Pipermorro gorri 1
- 4 pikillo piper
- Errefautxo 1
- 2 berakatz ale
- 50 gramo poteko maionesa
- Tipulina
- Lore jangarriak dekoratzeko
- Oliba olioa
- Gatza

- 1 bandeja de anchoas en aceite de oliva
- 1 pimiento morrón rojo
- 4 pimientos del Piquillo
- 1 rabanito
- 2 dientes de ajo
- 50 gramos de mahonesa de bote
- Cebollino
- Flores comestibles para decorar
- Aceite de oliva
- Sal

Prestaketa / Elaboración

Hasteko, pipermorroa jarriko dugu labean erretzen, gatz pixka batekin. Labean 35 minutuz edukiko dugu, 180 gradutan.

Bien bitartean, pikillo piperren maionesa egingo dugu. Horretarako, pikillo piperrak ondo txikituko ditugu maionesarekin eta gorde egingo dugu geroko.

Berakatz aleak xerra fin-finetan moztu eta oliba oliotan frijituko ditugu, pixka bat gorritu arte. Gero almaiz batean jarri eta birrinduko ditugu, berakatz hautsa lortzeko. Errefautxoa xerra fin-finetan moztuko dugu eta izotz uretan sartuta gordeko dugu geroko. Piperra erreta dagoenean, azala kenduko diogu eta zerrendetan moztuko dugu. Piper zerrendak gutxi gorabehera antxoen tamainakoak izango dira.

Platera muntatzea baino ez zaigu geratuko. Antxoa erretilua irekiko dugu eta plater batean kokatuko ditugu antxoak, piper gorriaren zerrendak tartekatuta. Gainean errefautxoa jarriko dugu, eta gainetik berakatz hautsa zabalduko dugu. Tipulinaren zati berdea eta enborra txiki-txiki egingo ditugu, eta pikillo piperren maionesaren tanta batzuk eta lore jangarri batzuk jarriko dizkiogu, bukatzeko.

Primero ponemos el pimiento morrón a asar en el horno con un poco de sal, 35 minutos a 180 grados. Mientras tanto vamos haciendo la mahonesa de pimientos del Piquillo. Para ello, trituramos bien los pimientos del Piquillo con la mahonesa y reservamos.

Cortamos los dientes de ajo en láminas muy finas y los freímos en aceite de oliva hasta que doren un poco. Luego los ponemos en un mortero y los trituramos, obteniendo el polvo de ajo.

El rabanito lo cortamos en rodajas finas y lo reservamos en agua con hielo. Cuando el pimiento esté asado, le quitaremos la piel y lo cortaremos en tiras de un tamaño aproximado a las anchoas.

Solo nos quedará montar el plato. Abrimos la bandeja de anchoas y las colocamos en un plato intercalándolas con las tiras de pimiento rojo. Colocamos encima el rabanito y espolvoreamos el polvo de ajo. Picamos la parte verde y el tallo del cebollino, añadimos y terminamos con unos puntos de mahonesa de pimientos del Piquillo y unas flores comestibles.

Ikus Maisor Antxoa

Ver Anchoa Maisor

ONLINE

ERREZETARIORA ITZULI / VOLVER AL INDICE RECETARIO

Antxoa ketuen brick kurruskariak ahuakate kremarekin

Bricks crujientes de anchoas ahumadas y crema de aguacate

Osagaiak / Ingredientes

Erretilu 1 antxoa ketu	*1 bandeja de anchoa ahumada*
Pakete 1 brick ore	*1 paquete de brick*
5 gramo curry	*5 gramos de curri*
20 gramo martorri	*20 gramos de cilantro*
Ahuakate 1	*1 aguacate*
Limoi baten zukua	*Zumo de un limón*
30 gramo olio	*30 gramos de aceite*
Gatza	*Sal*
Piperbeltza	*Pimienta*

Ikus Maisor Antxoa Ketua
Ver Anchoa Ahumada Maisor
ONLINE

Prestaketa / Elaboración

Moztu errektangulotan brick orea, margotu olioarekin, eta jarri antxoak eta curry puntu batzuk eta martorri orri batzuk. Labean erre bi paperen artean eta pisu pixka bat gainean jarrita, 180 gradutan, 10 minutuz. Xehatu ahuakatea limoi zukuarekin eta olioarekin. Atera mahaira brickak eta ahuakate krema, bereizita.

Corta en rectángulos la pasta, píntala con aceite y dispón las anchoas y unos puntos de curri y hojas de cilantro. Hornea entre dos papeles y con un poco de peso, a 180 grados durante 10 minutos. Tritura el aguacate con el zumo de limón y el aceite. Sirve por separado los bricks y la crema de aguacate.

Hegaluzea / Bonito

UDA - UZTAILA-IRAILA / VERANO - JULIO-SEPTIEMBRE

03.1

Mendrezka, pepinoa eta eztiarekin

Ventresca con pepino y miel

→

03.2

Hegaluze ketuko tostada

Tosta de bonito ahumado

→

03.3

Mendrezka, patata eta ozpinetakoak

Ventresca, patata y encurtidos

→

03.4

Hegaluze ketuko carpaccioa

Carpaccio de bonito ahumado

→

ERREZETARIORA ITZULI / VOLVER AL INDICE RECETARIO

Mendrezka, pepinoa eta eztiarekin

Ventresca con pepino y miel

Osagaiak / Ingredientes

Lata 1 mendrezka	1 lata de ventresca
Pepino 1	1 pepino
50 gramo ezti	50 gramos de miel
50 gramo amaranto harrotu	50 gramos de amaranto suflado
30 gramo azukre hauts	30 gramos de azúcar glass
10 gramo Jerez ozpin	10 gramos de vinagre de Jerez
Gatza	Sal
Piperbeltza	Pimienta
Olioa	Aceite

Ikus Maisor Mendrezka
Ver Ventresca Maisor
ONLINE

Prestaketa / Elaboración

Moztu pepinoa xerra mehetan. Nahastu ozpina 50 gramo oliorekin. Nahastu amarantoa azukrearekin eta jarri zartagin batean, su eztian, erabat nahastuta egon arte eta kolorea hartu arte. Jarri pepinoa platerean, eta gero jarri ezti tanta batzuk eta mendrezka xaflak. Bukatzeko, jarri amaranto harriak eta olio-ozpin saltsa pixka bat.

Lamina el pepino en rodajas finas. Mezcla el vinagre con 50 gramos de aceite. Mezcla el amaranto con el azúcar y pon en una sartén suave hasta que se junten y tomen color. Dispón el pepino en el plato, pon unos puntos de miel y las láminas de ventresca. Termina con las rocas de amaranto y un poco de la vinagreta.

ERREZETARIORA ITZULI / VOLVER AL INDICE RECETARIO

Hegaluze ketuko tostada

Tosta de bonito ahumado

Osagaiak / Ingredientes

Erretilu 1 hegaluze ketu	1 bandeja de bonito ahumado
Ogi biribil 1	1 hogaza de pan
30 gramo martorri	30 gramos de cilantro
Arrautza 1	1 huevo
100 gramo olio	100 gramos de aceite
50 gramo askotariko letxuga	50 gramos de mix de lechugas
2 errefautxo	2 rabanitos
Almendrak	Almendras
Intxaurrak	Nueces
Mahaspasak	Pasas
Gatza	Sal
Olioa	Aceite

Ikus Maisor Hegaluze Ketua
Ver Bonito Ahumado Maisor
ONLINE

Prestaketa / Elaboración

Nahastu arrautza olioarekin, irabiagailua mugitu gabe, nahasketa emultsionatu arte. Gehitu martorria, eta birrindu dena ondo-ondo nahastuta egon arte. Moztu ogi biribilaren xerra bat, 4 zentimetrokoa, eta txigortu. Jarri maionesa ogiaren gainean. Jarri letxuga gainean, eta gero hegaluzea, aurretik xukatuta. Bukatzeko, jarri errefautxo xaflak eta fruitu lehorrak.

Mezcla el huevo con el aceite, y bate sin mover hasta que emulsione. Añade el cilantro y tritura hasta que esté bien integrado. Corta una rebanada de hogaza de 4 centímetros y tuéstala. Pon la mahonesa en la base del pan. Dispón la lechuga y pon el bonito previamente escurrido. Termina poniendo láminas de rabanito y los frutos secos.

ERREZETARIORA ITZULI / VOLVER AL INDICE RECETARIO

Mendrezka, patata eta ozpinetakoak

Ventresca, patata y encurtidos

Osagaiak / Ingredientes

Lata 1 mendrezka	*1 lata de ventresca*
2 patata	*2 patatas*
20 gramo ozpinetako pepino	*20 gramos de pepinillos*
10 gramo kapar	*10 gramos de alcaparras*
30 gramo ozpinetako tipulin	*30 gramos de cebolletas encurtidas*
Gatza	*Sal*
Olioa	*Aceite*

Ikus Maisor Mendrezka
Ver Ventresca Maisor
ONLINE

Prestaketa / Elaboración

Egosi patatak azalarekin. Zuritu patatak eta moztu 3 zentimetroko diskoetan, eta gorde geroko. Txikitu ozpinetakoak zati txikietan. Atera mendrezka eta bereizi okela xerratan.

Jarri patatak. Ozpineetakoak patataren eta plateraren gainean jarri eta, bukatzeko, jarri mendrezka eta bota olio zurruzta bat eta gatz pixka bat.

Cuece las patatas con piel. Pela y corta en discos de 3 centímetros y reserva. Pica los encurtidos en trozos pequeños. Saca la ventresca y separa en lascas la carne.

Dispón la patata. Pon los encurtidos dispuestos sobre la patata y el plato y termina poniendo la ventresca y añade un chorro de aceite y sal.

ERREZETARIORA ITZULI / VOLVER AL INDICE RECETARIO

Hegaluze ketuko carpaccioa

Carpaccio de bonito ahumado

Osagaiak / Ingredientes

- Erretilu 1 hegaluze ketu
- 100 gramo perrexil
- 50 gramo almendra frijitu
- 50 gramo Idiazabal gazta
- Gazta Parmesano xaflak
- Tipula more ½
- 30 gramo sagar ozpin
- 70 gramo maionesa
- 100 gramo tipulin kiribildu
- 20 gramo oliba olioa
- Berakatz ale 1
- Lore jangarriak
- Gatza

- Una bandeja de bonito ahumado
- 100 gramos de perejil
- 50 gramos de almendras fritas
- 50 gramos de queso Idiazabal
- Lascas de queso parmesano
- Media cebolla morada
- 30 gramos de vinagre de manzana
- 70 gramos de mahonesa
- Cebollino rizado
- 20 gramos de aceite de oliva
- Un diente de ajo
- Flores comestibles
- Sal

Prestaketa / Elaboración

Perrexil pestoa egiteko, jar ezazu ura irakiten eltze batean eta galdarraztatu perrexil hostoak; hostoak pasa itzazu berehala jeladun uretan, hoztu daitezen. Jar itzazu irabiatzeko ontzi batean galdarraztutako perrexila, Idiazabal gazta, almendra frijituak, berakatz alea eta oliba olioa; txikitu ezazu guztia fin-fin geratu arte eta gorde geroko.

Moztu ezazu tipula morea juliana fina eginez eta ozpinetan beratu 15 bat minutuz.

Ondoren, ireki ezazu ketutako hegaluze erretilua, platerean jarri eta margotu perrexil pestoaz. Gehitu tipula morea eta tipulin kiribildua, erantsi maionesa tanta batzuk eta baita Parmesano xaflak ere. Amaitzeko, jar itzazu lore jangarri batzuk.

Para el pesto de perejil, ponemos agua a hervir en una olla y escaldamos las hojas de perejil pasándolas rápidamente a agua con hielo para que enfríen. Dispón en un vaso batidor el perejil escaldado, el queso Idiazabal, las almendras fritas, el diente de ajo y el aceite de oliva; trituramos todo hasta que quede bien fino. Reservamos.

Cortamos la cebolla morada en juliana fina y la maceramos unos 15 minutos en el vinagre.

Abre la bandeja de bonito ahumado, colócalo sobre el plato y pinta por encima con el pesto de perejil. Añade la cebolla morada y el cebollino rizado, agrega unos puntos de mahonesa y las lascas de parmesano. Termina con unas flores comestibles.

Ikus Maisor Hegaluze Ketua
Ver Bonito Ahumado Maisor
ONLINE

Sardina txikiak / Sardinillas

UDAZKENA - URRIA-AZAROA / OTOÑO - OCTUBRE-NOVIEMBRE

04.1

Brioche tostada bat sardina txikiekin eta euskal erako "romesko" saltsarekin

Tosta de brioche con sardinillas y ¨romesco¨ a la vasca

→

ERREZETARIORA ITZULI / VOLVER AL INDICE RECETARIO

Brioche tostada bat sardina txikiekin eta euskal erako "romesko" saltsarekin

Tosta de brioche con sardinillas y "romesco" a la vasca

Osagaiak / Ingredientes

Lata 1 sardina txiki	*1 lata de sardinillas*
Brioche ogi 1	*1 pan brioche*
300 gramo pikillo piper	*300 gramos de pimientos del Piquillo*
50 gramo hur	*50 gramos de avellanas*
4 tomate heldu	*4 tomates maduros*
50 gramo errukula	*50 gramos de rúcula*
10 gramo ozpin	*10 gramos de vinagre*
Gatza	*Sal*
Piperbeltza	*Pimienta*
Olioa	*Aceite*

Ikus Maisor Sardina Txikiak
Ver Sardinillas Maisor
ONLINE

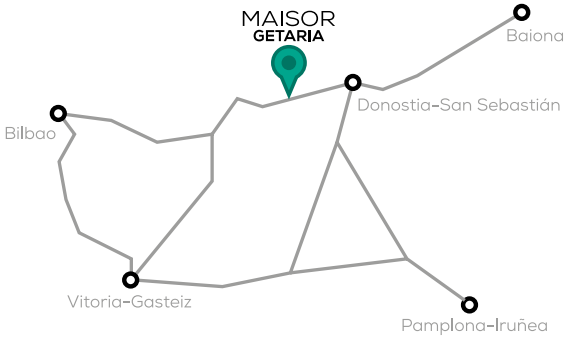
Prestaketa / Elaboración

Jarri erretilu batean tomateak erdibituta eta pikillo piperrak xukatuta, eta sartu labean. Eduki labean 180 gradutan, kolorea hartu arte. Birrindu tomatea eta pikillo piperrak, hur txigortuekin, ozpinarekin eta 40 gramo oliorekin nahastuta. Txigortu brioche ogiaren xerrak. Jarri "romesko" saltsa briochearen gainean, jarri sardina txikiak eta, bukatzeko, jarri errukula orriak.

Pon en una bandeja los tomates a la mitad, y los pimientos del Piquillo escurridos y hornea a 180 grados hasta que tomen color. Tritura el tomate y los piquillos con avellanas tostadas, el vinagre y 40 gramos de aceite. Dora las rebanadas de brioche. Pon el "romesco" sobre el brioche, dispón las sardinillas y termina con las hojas de rúcula.

Dastatu Kantauri Itsasoak ematen digun onena ...

Saborea lo mejor que nos ofrece el mar Cantábrico...



MAISORen kontserba eran prestatzen dugu Kantauri Itsasoko arrantzarik onena, kanpainian arrantzatutakoa soilik eta guk geuk zuzenean aukeratua, esperientzia gastronomiko paregabea goza dezazun.

Antxoatan adituak, xerrak banan banan garbitzen ditugu, pazientziaz eta kontuz, tradiziozko teknikak erabiliz.

Antxoa, bokeroia, hegaluzea, berdela, mentrezka, sardina txikiak. Zapore eta testura apartak, produktu onaren sentsazioa sorrarazi eta MAISOR esperientzia errepikatzeko gonbit egiten dutenak.

En MAISOR conservamos la mejor pesca del mar Cantábrico, exclusivamente de campaña y que seleccionamos directamente, para que disfrutes de una experiencia gastronómica inigualable.

Especialistas en anchoa, limpiamos con paciencia y mimo, uno a uno, los filetes, siguiendo técnicas tradicionales.

Anchoa, boquerón, bonito, verdel, ventresca, sardinillas. Sabores y texturas exquisitas, que transmiten la sensación de buen producto, y que invitan a repetir la experiencia MAISOR.

Getariako portua / Puerto de Getaria

"Familia-enpresa bat gara, arrantza tradiziozkoak. Arrantzaleak, lehendabizi, handizkariak ondoren, 1999an erabaki genuen kontserbaren munduan hastea eta MAISOR obradorea sortu genuen, Getariako portuan bertan eta lonjatik metro gutxira. Gertutasun honek eguneko arrain freskoarekin lan egitea ahalbidetzen digu eta horrek eragina du amaierako produktuan".

"Somos una empresa familiar, de tradición pesquera. Pescadores, primeramente, y mayoristas, más tarde. En 1.999 decidimos adentrarnos en el mundo de la conserva y creamos el obrador MAISOR, en el mismo puerto de Getaria y a escasos metros de la lonja. Esta cercanía nos permite trabajar siempre con pescado fresco del día, lo cual influye en la calidad del producto final".

↑

MAISOR
Getaria

OBRADOR y VENTA
Portua z/g. Astillero eraikina 20808 Getaria (Gipuzkoa)
Tel. +34 943 140 993

info@maisor.com

www.maisor.com