

La cocina empieza aquí

Del picoteo al café. Un gran sabor y género de primera calidad se unen en esta selección de productos con los que acertar seguro en la mesa



Especialidades del mar

Pastel de cabracho. Bahía de la Concha elabora de forma artesanal todos sus productos en su planta de Lasarte-Oria. De allí salen sus exquisitos pasteles de pescado, anchoas, boquerones, sopas, cremas y deliciosas croquetas de txipiron en su tinta, de camarón y de wagyu, todos ellos fruto de un género fresco y de gran calidad. Una auténtica delicia con la que poder disfrutar de los aromas y sabores de la costa guipuzcoana.

BAHÍA DE LA CONCHA

Dirección: Avda. de Oria, 2
20160 Lasarte-Oria
Tel.: 943 361 855
Web: www.bahiadelaconcha.com



El sabor de la tradición

Filete de anchoa. Conservas Nardín ofrece una amplia selección de diferentes productos y preparaciones de anchoa y bonito, entre las que destacan sus filetes de anchoa. Considerados su producto estrella, son elaborados con género de campaña, a mano y de forma tradicional, para conseguir así el sabor de siempre. Además, todos sus productos proceden del Cantábrico y cuentan con el sello de garantía y calidad HAZI.

CONSERVAS NARDÍN

Dirección: Hego Kalea, 3 - 20750 Zumaia
Tel.: 943 861 150
Web: www.conservasnardin.com



Es temporada de pimiento

Calidad. Se nota al entrar en Arróniz el olor característico del asado en la empresa Conservas Iturri. La campaña que empezó a mediados de septiembre y que está prevista que acabe a primeros de diciembre, hace que merezca la pena realizar una visita para ver y comprar los piquillos, además de espárragos, menestra, alcachofa y otras conservas. En Iturri encontrará un trato y asesoramiento cercano.

CONSERVAS ITURRI

Dirección: Camino San Andrés, 35
31243 Arróniz (Navarra)
Tel.: 948 537 602 / 659 977 814
Web: www.conservasiturri.es



La apuesta del Cantábrico

De aquí. Cinco generaciones avalan el trabajo de Conservas Serrats que combina la compra de pescado fresco en lonja de la máxima calidad con un minucioso proceso de elaboración artesanal. Destacan la suavidad y el sabor de su bonito del norte y sus anchoas tersas y perfectamente 'afeitadas', aunque el abanico de productos se amplía también a otros como boquerones, sardinillas, mejillones, etc.

CONSERVAS SERRATS

Dirección: Landabaso, 3B - 48370 Bermeo (Bizkaia)
Tel.: 946 18 72 80
Web y tienda online:
www.serrats.com



Con sello de calidad

Gran género. Fundada en 1910, Carnicería Muñagorri sigue creciendo y apostando por ofrecer a sus clientes la mejor Euskal Okela, como lleva haciendo desde hace 20 años. Por ello, esta misma semana ha abierto en Tolosa la primera de las Basque Label Harategiak. Otorgado por la fundación HAZI, este sello certifica que su carne es vasca y de calidad.

CARNICERÍA MUÑAGORRI

Dirección: C/Gorosabel, 5 - 20400 (943 672 243)
Nafarroa Etorbidea, 2 - 20400 (943 650 135)
Web: www.munagorriharategia.com



Betiko sagardoa

Con carácter. Saizar, bodega en constante desarrollo, cuenta con sofisticadas y modernas instalaciones, para ofrecer un producto que satisfaga a los paladares más exigentes. Con la filosofía de mejorar día a día y el compromiso con nuestras tradiciones, ha optado por trabajar variedades de manzana autóctona, de la costa guipuzcoana (siendo el 50 % de toda su producción de la cosecha del pasado año).

SAIZAR SAGARDOA

Dirección: Kale-Zahar Auzoa, 39
20170 Usurbil
Tel.: 943 373 995
Web: www.sidrassaizar.com



De los mejores del mundo

Distinción. El queso Idiazabal ahumado de La Vasco Navarra recibió en 2014 una medalla Super Oro del World Cheese Awards. En 2015, estos quesos navarros han cosechado cinco galardones más en los World Cheese Awards: un oro y cuatro bronce. Y este mismo año, su queso ahumado ha sido subcampeón en World Championship of Wisconsin.

LA VASCO NAVARRA - QUESOS ALBÉNIZ

Dirección: Crta. Madrid - Irun, kilómetro 391 - 31809 Olazagutia
Tel.: 948 467 025
Web:
www.quesosnavarros.com



Dulce delicadeza

Tradición. El cuidado en la elaboración de cada uno de los productos es lo que ha hecho de Izar una de las marcas de mayor prestigio del sector. Bolleería, los más variados bizcochos, pasteles, tartas o turroneos forman parte de la amplia variedad de productos que se ofertan. Y si no puede venir a por ellos, Izar dispone de un servicio a domicilio gratuito en Donostia. El hojaldrero artesano es el rey de la pastelería.

PASTELERÍA IZAR

Dirección: C/Mayor, 2 - 20003 Donostia-San Sebastián
Tel.: 943 423 438
Web: www.pasteleriaizar.es



Su secreto, la materia prima

Calidad y sabor. El queso Txoko es un exquisito producto elaborado con leche de oveja latxa de rebaño propio y cuajo de cordero natural, siguiendo un proceso de producción totalmente artesano y tradicional. Posee un sabor inmaculado y auténtico a leche de oveja en el que se aprecia la intensidad del cuajo. Es único por su gusto, regusto y textura. En definitiva, un auténtico manjar perfecto a cualquier hora.

SANTI ETXEZARRETA

Dirección: Abaroa baserria - 20212 Olaberria
Tel.: 615 701 137



Un deleite para los sentidos

Cafés e infusiones. En Gourmet encontrará una amplia gama con los mejores aromas para deleitar sus sentidos con una buena taza: Tés naturales, desteinados, perfumados, rooibos, infusiones relajantes, digestivas... También tienen cafés de distintos orígenes, té e infusiones de cultivo ecológico y una gran variedad de teteras, cafeteras, tazas, filtros... ¡Déjese asesorar por sus profesionales!

GOURMET

Dirección: C/ Autonomía, 12 20006 Donostia
Tel.: 943 464 935
Web: gourmet12.blogspot.com



Txakoli ecológico

De Beizama. Desde el centro de Gipuzkoa, llega este txakoli (D.O Getariako Txakolina) que tras cuatro años de andadura, y las pequeñas y mimadas producciones de sus viñedos, se está haciendo un hueco en las más prestigiosas cocinas y mercados de nuestro entorno. Este motivo les ha llevado a invertir en una bodega propia que estrenarán con la vendimia de 2016 este mismo mes.

URKIZAHAR TXAKOLINA

Dirección: Illaralde auzoa, 3
20739 Beizama
Tel.: 607 563 992
Web: www.urkizahar.com



Agua con personalidad

Calidad en tu mesa. El agua mineral de Betelu surge en un enclave a los pies de la Sierra de Aralar. De gran calidad y pureza, se envasa sin ningún tratamiento para conservar sus propiedades diurética, digestiva y relajante. Su composición y propiedades se mantienen constantes, y sus minerales la convierten en un agua fácil de beber, con un sabor único y agradable.

MANANTIALES BETELU

Dirección: Ctra. San Sebastián-Pamplona - 31890. Betelu (Navarra)
Tel.: 948 513 157 / 616 411 371
Web: www.betelu.com