



Sobre Nosotros.

ITSASOKO significa “**del mar**” en nuestra lengua materna. Hace referencia a nuestro origen, a una manera de hacer las cosas basada en el respeto por lo que nos rodea y pone en valor las materias primas a partir de las cuales elaboramos productos de gran calidad.

Nuestra historia está ligada a la Costa Cantábrica y concretamente a Hondarribia. Desde 1997 elaboramos productos derivados del pescado y marisco, totalmente naturales, sin conservantes ni colorantes.



Sobre Nuestros Productos.



Nos gusta cocinar a fuego lento, sin prisa, con productos de temporada, porque sólo así es posible garantizar el máximo sabor y frescura de todos nuestros productos.

Utilizamos técnicas naturales de elaboración y conservación, respetuosas con la calidad de nuestras materias primas y que potencian sus propiedades más saludables.

Es comida de verdad a la que se le aplican procesos artesanales beneficiosos, con el fin de hacerla más segura, duradera y agradable al paladar, facilitando así su consumo.

Seguridad Alimentaria.

Aplicamos el sistema de calidad APPCC, supervisado por los servicios de un laboratorio externo que, a su vez, realiza análisis periódicos de nuestras materias primas, productos terminados, superficies, agua... mientras caminamos hacia la obtención de la IFS (previsión 2022).



Sabores Salvajes.



Nuestros **Sabores Salvajes** vienen del mar, en pequeños barcos pesqueros que pescan diariamente de forma artesanal, sostenible y responsable.

Buey de Mar.

Nuestros desmigados 100% naturales son ideales para elaborar distintas recetas como el txangurro a la donostiarra, la merluza rellena, crepes, pimientos rellenos, crema de txangurro...

La carne blanca se extrae principalmente de las patas y pinzas del buey de mar y aporta esa textura fibrosa característica del marisco. Ideal para ensaladas, rellenos y cualquier creación culinaria que necesite de esas características.

El coral se extrae del cuerpo del buey de mar, es la carne más abundante y aporta un potente sabor a marisco. Ideal para cualquier receta a la que se quiera aportar sabor. El formato triturado es ideal para mezclar y diluir fácilmente, consiguiendo resultados homogéneos y sin posibles restos de cáscaras.

La combinación de ambas carnes consigue trasladar al consumidor la sensación plena de degustar un buey de mar, tanto por textura como por sabor. Un gran resultado sin la tediosa labor de tener que cocer y desmigalar el cuerpo del crustáceo.

Familia	Referencia	Formato Gramos Aprox.	Formato Caja	Conservación	Vida Útil desde fabricación
Sabores Salvajes	Coral de Buey de Mar Entero	500	20	Congelado	24 meses
	Coral de Buey de Mar Triturado	500	20	Congelado	24 meses
	Desmigado mixto de Buey de Mar	500	10	Congelado	24 meses
	Desmigado mixto de Buey de Mar	1000	6	Congelado	24 meses
	Carne blanca desmigada de Buey de Mar	500	10	Congelado	24 meses
	Carne blanca desmigada de Buey de Mar	1000	10	Congelado	24 meses





Txangurro a la Donostiarra.

Nuestro desmigado de buey de mar es la base de esta receta tradicional que se presenta bien en su propia concha o en tarrina.

A partir de esta base, combinados con una serie de ingredientes totalmente naturales, elaboramos esta masa, que servimos tanto en su propia cáscara como en bandejas para otro tipo de usos (tartaletas rellenas, merluza rellena, crepes, canapés,...).

Fácil de utilizar, sin mermas, y garantizando una receta homogénea.

Y como en todos nuestros productos, sin conservantes ni colorantes.

Familia	Referencia	Formato Gramos Aprox.	Formato Caja	Conservación	Vida Útil desde fabricación
Sabores Salvajes	Txangurro Relleno Etiqueta Blanca	60	20	Congelado	24 meses
	Txangurro Relleno Etiqueta Blanca	180	20	Congelado	24 meses
	Txangurro a la Donostiarra	180	20	Congelado	24 meses
	Txangurro a la Donostiarra Etiqueta Negra	180	20	Congelado	24 meses
	Masa de txangurro a la donostiarra	500	10	Congelado	24 meses



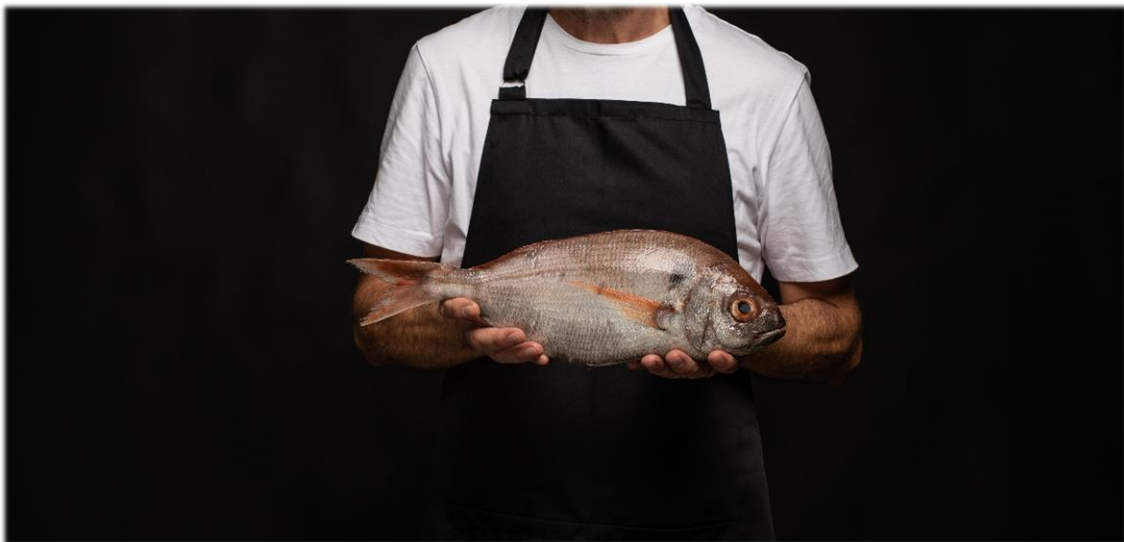


Sabores Salvajes.

Nuestros **Sabores Salvajes** vienen del mar, en pequeños barcos pesqueros que pescan diariamente de forma artesanal, sostenible y responsable.

Pescado de parrilla y de temporada.

Pescados de primera para una cocina de estrella. Nuestra cercanía a las lonjas de Pasajes, Hondarribi y San Juan de Luz, nos permite tener a nuestro alcance los pescados más frescos. Nos hemos especializado en pescados de alta gama, como puedan ser Rodaballo Salvaje, Besugo, Merluza, Lenguado, Cabracho, así como en Rape Negro, San Pedro, Salmonete, Lubina Salvaje y pescados de temporada.



Servimos a todas las localidades en óptimas condiciones de conservación, en caja de Porexpan con acumuladores de frío.
Posibilidad de hacer picking de unidades por centro.
Nos adaptamos a sus necesidades.





Recetas Épicas.



Nuestras sopas, cremas y fumets saben a mar. Con nuestras **Recetas Épicas** recuperamos esos sabores de la infancia que nos permiten viajar en el tiempo a otros lugares.

Sopas, cremas y fumets.

Contamos con las siguientes referencias:



- Sopa de Pescado: ligera, tipo crema, sobre un fondo de pescado y verduras, acompañado de trocitos de pescado desmigado. Para todo tipo de paladares.



- Sopa de Pescado Tradicional: receta tradicional vasca recuperada que se elabora a base de verduras, pescado fresco y pan de sopa: pan con mucha corteza, muy tostada, y poca miga.



- Fumet para Paella de Pesado y Marisco: perfectos para dar sabor a tu arroz utilizando materias primas de primera calidad y sin conservantes ni colorantes.



- Crema de Bogavante y Cigalas: el intenso sabor del bogavante se combina con el delicado gusto de las cigalas, creando una receta exquisita para todos los paladares.

Familia	Referencia	Formato Gramos Aprox.	Formato Caja	Conservación	Vida Útil desde fabricación
Recetas Épicas	Sopa de Pescado natural (botella vidrio)	480	12	Fresco y Seco	24 meses
	Sopa de Pescado natural	1000	12	Congelado	24 meses
	Sopa de Pescado Tradicional (botella vidrio)	480	12	Fresco y Seco	24 meses
	Sopa de Pescado Tradicional	1000	12	Congelado	24 meses
	Fumet para paella de Pescado y Marisco	480	16	Fresco y Seco	24 meses
	Fumet para paella de Pescado y Marisco	1000	12	Congelado	24 meses
	Crema de Bogavante y Cigalas (botella vidrio)	480	12	Fresco y Seco	24 meses
	Crema de Bogavante y Cigalas	1000	12	Congelado	24 meses



Gastro Experiencias.



Pequeñas raciones para explorar nuevos sabores. Comidas casuales, experiencias únicas para compartir y disfrutar.

Pudines y Untables.

Es una receta tradicional del cantábrico. Perfecto para untar en rebanadas de pan tostado, ligero y fresco como entrante de una comida. Disponemos de 3 variedades de pesado de roca y una de txangurro.



Familia	Referencia	Formato Gramos Aprox.	Formato Caja	Conservación	Vida Útil desde fabricación
Gastro Experiencias	Puding de Pescado Roca	150	12	Refrigerado	3 meses
	Puding de Pescado Roca y Gambas	150	12	Refrigerado	3 meses
	Puding de Txangurro	150	12	Refrigerado	3 meses
	Puding de Pescado Roca	1000	6	Refrigerado	3 meses
	Puding de Pescado Roca y Gambas	1000	6	Refrigerado	3 meses
	Puding de Txangurro	1000	6	Refrigerado	3 meses

Bolas y Pimientos rellenos de Txangurro.

Nuestro desmigado de buey de mar es la base de esta receta, junto con una bechamel con materias primas de primera calidad. Así se preparan las croquetas, la bola y el pimiento relleno, que también se puede encontrar acompañado de una deliciosa salsa de piquillos.



Familia	Referencia	Formato Gramos Aprox.	Formato Caja	Conservación	Vida Útil desde fabricación
Gastro Experiencias	Croqueta de Txangurro 25gr	25	4000	Congelado	18 meses
	Croqueta de Txangurro 40gr	40	4000	Congelado	18 meses
	Pimiento Relleno de Txangurro 40gr	40	4000	Congelado	18 meses
	Bola de Txangurro 40gr	40	4000	Congelado	18 meses
	Pimiento Relleno de Txangurro (3ud) con salsa pi	250	12	Congelado	18 meses



Gastro Experiencias.



Brandada de Bacalao

Se trata de un aperitivo tradicional del País Vasco.

Parece ser que el origen de la brandada fue una variante del alioli a la cual, desde el País Vasco y a lo largo del Pirineo, se introdujo el bacalao seco.

El bacalao es un alimento ideal para incluir en la dieta. Es un pescado bajo en grasa y calorías, aporta ácidos grasos Omega-3 -ideales para reducir el colesterol-, es rico en zinc, fósforo y vitamina D. Además, es muy sabroso y versátil a la hora de elaborar recetas.

En Itsasoko lo combinamos con patata, aceite de oliva virgen extra, leche, ajo y sal para conseguir una textura tipo crema, fácil de untar.

Un bocado exquisito e irresistible.

Y como todos nuestros productos, sin conservantes ni colorantes.



Familia	Referencia	Formato Gramos Aprox.	Formato Caja	Conservación	Vida Útil desde fabricación
Gastro Experiencias	Brandada de Bacalao	130	12	Refrigerado	3 meses



Gastro Experiencias.

La palabra mousse viene del francés “espuma” y se refiere a platos con una textura esponjosa. Son ideales para preparar aperitivos, cenas informales y demás eventos, sin complicarnos.

Mousse de Anchoa.

Las anchoas que hemos usado para elaborar la mousse pertenecen a la familia de los pescados azules, y como tales, destacan por su elevado contenido en ácidos grasos omega-3, los cuales nos protegen frente a las enfermedades circulatorias.

En cuanto a los mejillones, son muy ricos en proteínas de alto valor biológico, así como en hierro, por lo que su consumo está especialmente indicado en caso de padecer anemia.

Un bocado exquisito e irresistible.

Mousse de Marisco

En este caso aprovechamos la textura y propiedades de nuestra Mousse de Anchoa para combinarla con el potente sabor de nuestro coral de Buey de mar, para conseguir una mousse increíble con la que triunfarás en tus celebraciones.

Gracias a su textura ligera y esponjosa podremos crear aperitivos con una delicadeza, estética y sabor que se salen de lo común.



Familia	Referencia	Formato Gramos Aprox.	Formato Caja	Conservación	Vida Útil desde fabricación
Gastro Experiencias	Mousse de Anchoa	130	12	Refrigerado	3 meses
	Mousse de Marisco	130	12	Refrigerado	3 meses
	Mousse de Anchoa	400	12	Congelado	18 meses
	Mousse de Marisco	400	12	Congelado	18 meses



Gastro Experiencias.



Raviolis y Empanadillas de Txangurro.

La pasta fresca casera es muy laboriosa. En Itsasoko lo sabemos, por eso hemos pensado en ofreceros estos deliciosos Raviolis y Empanadillas que elaboramos artesanalmente como todos nuestros productos.

La base fundamental de estos productos es la carne de Buey de Mar y Centollo. A partir de este producto, se elaboran los raviolis y empanadillas realizando un relleno con materias primas de excelente calidad y sin ningún tipo de conservantes ni aditivos.

Se presentan en congelado, en bandejas de 1,3kg, y con dos masas distintas: normal y con tinta de chipirón.

Tú sólo tienes que sacar del congelador, en el caso de los Raviolis hervir durante 5 minutos, y servir acompañados de tu salsa favorita; y en el caso de las empanadillas, freír a máxima potencia durante 3 minutos y servir.

Un producto gourmet sin el duro trabajo de elaboración inicial.

Familia	Referencia	Formato Gramos Aprox.	Formato Caja	Conservación	Vida Útil desde fabricación
Gastro Experiencias	Empanadillas de Txangurro (18gr/u)	1300	3	Congelado	18 meses
	Empanadillas Negras de Txangurro (18gr/u)	1300	3	Congelado	18 meses
	Raviolis de Txangurro (24gr/u)	1300	3	Congelado	18 meses
	Raviolis Negros de Txangurro (24gr/u)	1300	3	Congelado	18 meses

