



LA COCINA DE SENÉN

ALTA COCINA EN TU MESA

SIN
GLUTEN



La Cocina de Senén es la marca de productos gourmet creados por el chef Senén González Cordero.

Pasión por la cocina, creatividad, máxima calidad e innovación son los pilares básicos en los que se fundamenta el buen hacer de la marca. Ofrecemos **productos que combinan recetas tradicionales con innovación** para ofrecer platos, pintxos y tapas de máxima calidad. Queremos llevar lo mejor de nuestra cocina a todos los rincones del mundo.



BREVE HISTORIA

La Cocina de Senén nace en 2011 con el único objetivo de acercar los pintxos y tapas más famosos del **Restaurante Sagartoki** liderado por Senén González a cualquier cliente, sin necesidad de venir a visitarnos a Vitoria – Gasteiz.

2005

El restaurante Sagartoki recibe el premio a **“Mejor Barra de España”**.

2006 - 2007

El restaurante Sagartoki recibe el premio al **“Mejor Bar de pinchos de España”**.

Entre los pinchos con los que Senén González se presentó al concurso se encontraba el **Pintxo de Huevo**.

Se crea la cocina de **I+D+i de Sagartoki** avalada por el C.D.T.I.

2010

Senén González gana con su Tortilla de Patata el **Concurso Nacional de Tortillas de Patata**.

2011

Ante el gran éxito de los pinchos y tapas de Sagartoki, Senén González decide crear **Taller de Pinchos y Tapas S.L.**, siendo el inicio de La Cocina de Senén.

2018

La Cocina de Senén recibe el **premio** a la **innovación** en Innoval con las **Croquetas para Horno**.

Ese mismo año recibe una mención especial en SIAL París a producto innovador con el Pintxo de Huevo de Trufa y las Croquetas para Horno.

2020

La Cocina de Senén **inaugura su nueva fábrica** con maquinaria e instalaciones únicas para el sector alimentario

La tortilla de La Cocina de Senén es nombrada **mejor tortilla en el lineal de supermercados** en España según la **OCU** (Organización de Consumidores y Usuarios).

2022

La Tortilla de Patata en lata de La Cocina de Senén (La Tortilla viajera) es **galardonada por su innovación** en varias ocasiones.

2023

La Cocina de Senén lanza la **Tortilla de Patata “Calentar y listo”** a nivel nacional. Esa tortilla conquista también el mercado americano con un cobranding con la marca José Andrés.

2024

Múltiples proyectos novedosos aguardan a esta marca que quiere revolucionar el mundo de la alimentación.

La tortilla de La Cocina de Senén continúa siendo, anualmente, nombrada **mejor tortilla en el lineal de supermercados** en España según la **OCU**.

NUESTROS PRODUCTOS

ALTA COCINA EN TU MESA

Nuestra gama de productos gourmet se termina de elaborar en pocos minutos. Solo tienes que darles tu toque y servirlos recién hechos, listos para ser degustados.

Alta cocina en tu mesa y, además, sin gluten.

- ▶ Pintxo de Huevo
- ▶ Croquetas clásicas para freír
- ▶ Croquetas para Freidora de aire y Horno
- ▶ Tortilla de Patata Campeona de España
- ▶ Spanish Burger
- ▶ Tortilla de Patata Calentar y Listo
- ▶ Tortillero
- ▶ Láminas Vegetales
- ▶ La Tortilla en lata (La tortilla viajera)



LA COCINA DE SENÉN

PRODUCTOS GOURMET

SIN
GLUTEN



PINTXO DE HUEVO

LA TAPA CAMPEONA

El recuerdo y la intensidad de unos huevos fritos con patatas, llevado a un solo bocado. Una lámina de patata deshidratada y una fina cruz de bacon, envuelven una delicada yema de huevo de gallina.

Con 2 años de caducidad en congelado y sin gluten. Disponible para Horeca y Retail.

Premiada como Mejor Tapa de España y como una de las 10 Mejores de la historia nacional.

Una auténtica joya gastronómica en miniatura lista en pocos segundos.

Nuestras variedades:

- Bacon
- Chistorra
- Trufa



VIDEO ►



COCINAR
EN:



FREIDORA

SARTÉN

FREIDORA DE AIRE

HORNO

MICROONDAS

HORNO PROFESIONAL

HORNO PROFESIONAL

CONGELADO -18°C | 2 AÑOS CADUCIDAD | Una vez descongelado conservar en refrigeración y consumir antes de 5 días.

CROQUETAS

CLÁSICAS PARA FREÍR

Crujientes, Cremosas y Caseras. Elaboradas con materias primas 100% naturales, de km 0 y de primera calidad. Además, nuestras **croquetas gourmet** tienen el valor añadido de **sin gluten**.

Con 2 años de caducidad en congelado y sin gluten. Disponible para Horeca y Retail.

Formatos disponibles: 30g, 25g y 17g (formato cocktail).

Nuestras variedades:

- ▶ Jamón Ibérico y Pan crujiente
- ▶ Jamón Ibérico y kikos
- ▶ Queso Azul y Nueces
- ▶ Parmesano y Stracciatella de Tomate
- ▶ Bacalao y Cebolla Caramelizada
- ▶ Boletus y Escamas de Patata
- ▶ Trufa
- ▶ Pollo Campero **NOVEDAD**
- ▶ Marisco **NOVEDAD**
- ▶ Bacalao con tomate **NOVEDAD**
- ▶ Salmón **NOVEDAD**



VIDEO ▶



COCINAR
EN:



SARTÉN



CONGELADO -18°C | 2 AÑOS CADUCIDAD | Una vez descongelado conservar en refrigeración y consumir antes de 5 días.

CROQUETAS PARA FREIDORA DE AIRE Y HORNO

PURA INNOVACIÓN
CALENTAR Y LISTO

NOVEDAD

Crujientes, Cremosas y Caseras.
Directas del congelador a la freidora de aire u horno.

Ganadoras del premio Innoval en Alimentaria Barcelona.

Las únicas Croquetas para **freidora de aire u horno** premiadas del mercado.

Con 2 años de caducidad en congelado y sin gluten. Disponible para Horeca y Retail.

Formato disponible: 31,2 5g

Nuestras variedades:

- ▶ Jamón Ibérico y Pan crujiente
- ▶ Queso Azul y Nueces
- ▶ Bacalao y Cebolla Caramelizada

Próximamente: croqueta de pollo y trufa para freidora de aire y horno



VIDEO ▶



COCINAR
EN:



FREIDORA



SARTÉN



FREIDORA DE AIRE



HORNO



MICROONDAS



HORNO PROFESIONAL

CONGELADO -18°C | 2 AÑOS CADUCIDAD |

www.lacocinadesenen.com

TORTILLA DE PATATA

CLÁSICA A LA SARTÉN RECETA CAMPEONA DE ESPAÑA

Elaborada de manera artesanal y con ingredientes 100% naturales, de km 0 y de primera calidad. Un formato de 700 g, 1kg o 1,3 kg.

¡Recién hecha a la sartén en pocos minutos! También apta para hornos profesionales. Dale tu toque y consigue la cremosidad y jugosidad deseada.

Con 2 años de caducidad en congelado y sin gluten. Disponible para Horeca y Retail.

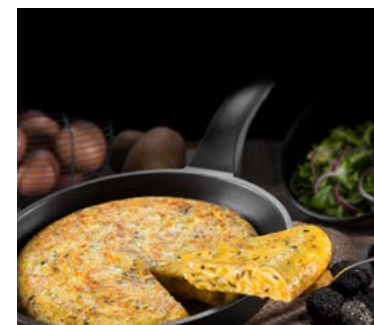
La única tortilla gourmet en congelado del mercado. Valorada por la OCU (Organización de Consumidores y Usuarios) como **la mejor tortilla de patata** en los lineales de los supermercados.

Nuestras variedades:

- ▶ Con cebolla
- ▶ Sin cebolla
- ▶ Trufa



[VIDEO](#) ▶



Disponibilidad de útiles para hornos profesionales.

COCINAR
EN:



FREIDORA



SARTÉN



FREIDORA DE AIRE



HORNO



MICROONDAS



HORNO PROFESIONAL

CONGELADO -18°C | 2 AÑOS CADUCIDAD | Una vez descongelado conservar en refrigeración y consumir antes de 5 días.

SPANISH BURGER

CLÁSICA A LA SARTÉN LA MINI TORTILLA CAMPEONA

La **mini tortilla** de patata de La Cocina de Senén en formato de 180 g. Siguiendo la misma **receta campeona de España**, en un formato de ración ideal para comer sola o como protagonista de una deliciosa Burger.

¡Recién hecha a la sartén en pocos minutos! También apta para hornos profesionales. Dale tu toque y consigue la cremosidad y jugosidad deseada.

Con 2 años de caducidad en congelado y sin gluten. Disponible para Horeca y Retail.

La única tortilla gourmet en congelado del mercado.

Nuestras variedades:

- ▶ Con cebolla
- ▶ Sin cebolla
- ▶ Queso de Cabra
- ▶ Morcilla
- ▶ Trufa



VIDEO ▶



COCINAR
EN:



HORNO PROFESIONAL

CONGELADO -18°C | 2 AÑOS CADUCIDAD | Una vez descongelado conservar en refrigeración y consumir antes de 5 días.

TORTILLA DE PATATA

calentar y listo

NOVEDAD

Inspirada en la reconocida receta Campeona de la marca, ahora en su versión **"Calentar y listo"**. Apta para **freidora de aire, horno, microondas y sartén**.

Elaborada con huevos camperos, patatas locales, aceite de oliva virgen extra y cebolla caramelizada; jugosa, sabrosa y gourmet.

Con 2 años de caducidad en congelado y sin gluten. Disponible para Horeca y Retail.

Lista en pocos minutos. Calentar y listo. La única tortilla de patata Campeona del mercado.

Formatos disponibles:

- ▶ 600g
- ▶ 200g
- ▶ 150g *Próximamente*
- ▶ 1kg *Próximamente*



"Calientala desde congelado en tu **freidora de aire**"
"From the freezer to your air fryer"

VIDEO ▶



COCINAR
EN:



SARTÉN



FREIDORA DE AIRE



HORNO



MICROONDAS



HORNO PROFESIONAL

CONGELADO -18°C | 2 AÑOS CADUCIDAD | Una vez descongelado conservar en refrigeración y consumir antes de 5 días.



LÁMINAS VEGETALES

LOS MEJORES CHEFS YA LAS UTILIZAN
¿TE ATREVES?

Un producto **único, creativo** y realmente **saludable** que ofrece un abanico infinito de aplicaciones.

Sushi mediterráneo

Combina los sabores disponibles con los ingredientes elegidos y utiliza nuestras láminas como envoltorio en lugar del tradicional alga del sushi japonés.

Láminas crujientes

Elabora snacks multicolor, bases para catering y creaciones artísticas naturales llenas de sabor.

Pasta fresca

Lasagnas, raviolis, spaguettis etc. Sin aceite y con unos pocos minutos de horno de vapor o con el propio calor de la salsa elegida, obtendremos deliciosas recetas de pasta.

Prueba nuestras 5 variedades: **Patata, pimiento, remolacha, zanahoria y patata con espinaca.**



VIDEO ▶



LA COCINA DE SENÉN

PRODUCTOS DE CONVENIENCIA

LÍNEA TRAVEL

SIN
GLUTEN



LA TORTILLA EN LATA

LA TORTILLA VIAJERA

Abrir, calentar y listo.

Un producto **saludable y sin conservantes**, elaborada con las mejores materias primas de proximidad: aceite de oliva virgen extra, huevos camperos, patatas y cebolla.

Se conserva **sin necesidad de frío durante 12 meses** (temperatura ambiente). Sin gluten.

La Tortilla Viajera de La Cocina de Senén, disfruta de ella cuándo y donde quieras.

Un producto de conveniencia que ha recibido numerosos **premios** por su originalidad e **innovación**.

- ▶ Premio INNOVAL 2022 (Alimentaria).
- ▶ Premio BTEM a la innovación alimentaria (AZTI y Basque Food Cluster).
- ▶ Selección de los Premios SIAL Innovation (SIAL París 2022).
- ▶ Premio Accesit de innovación y digitalización por innovación de producto (Cámara de Comercio de España).
- ▶ Hot Concepts – Innovación en Alimentación 2023.
- ▶ Anuga Taste Innovation Show 2023 award.



COCINAR
EN:



SECO | 12 MESES CADUCIDAD





ESPECIFICACIONES LOGÍSTICAS

Posibilidad de trabajar con sistema EDI

PONTE EN CONTACTO

Taller de Pinchos y Tapas
C/Goikoberaza, 14
Pol. Ind. Jándiz
01015 Vitoria-Gasteiz
Álava (España)
+34 945 26 17 50
info@lacocinadesenen.com

MÁS INFORMACIÓN

www.youtube.com/lacocinadesenen

SÍGUENOS EN

@lacocinadesenen





Taller de Pinchos y Tapas SLU
+34 945 26 17 50
www.lacocinadesenen.com
info@lacocinadesenen.com