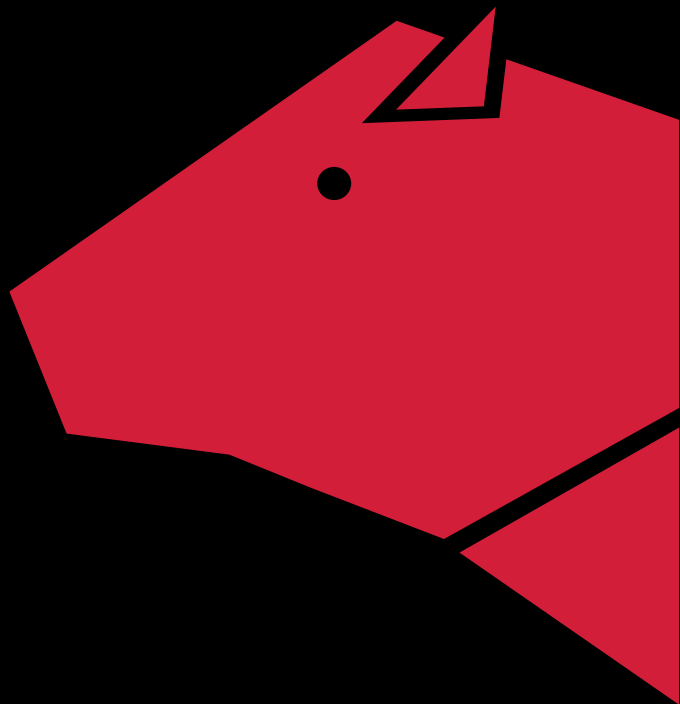




*La selección de lo
selecto*



Categorías



Carnes nacionales



¿Quiénes somos?

Gesalaga Okelan S.L.U. es garantía de Calidad, la atención al cliente y el respeto por nuestros animales nos representa.



Detrás de la marca **OKELAN** se encuentra GESALAGA, reconocida empresa familiar que nace en 1978 en Zarautz (Guipúzcoa) de la mano del matrimonio José Cruz Gesalaga y Arantxa Aizpurua, quienes dos años después abren su primera carnicería con el nombre del caserío familiar, Otzarreta.



La cultura gastronómica tradicional de esta familia les lleva a que pocos años después, comiencen a trabajar con las primeras terneras de crianza propia, a la vez que comienza el proyecto de su primer obrador de 500m², para desarrollar y ampliar la variedad de cocinados, croquetas y cárnicas que ya ofrecían en las carnicerías.



En 2013 se construyen las nuevas instalaciones con los sistemas más modernos, seguros y eficientes en la producción, incluyendo una cocina especial de I+D+I sólo para pruebas y catas.



En 2017 Gesalaga crea la marca **OKELAN**, con el objetivo de diferenciar su línea cárnica del resto de productos y dándole así un mayor peso al verdadero origen de la empresa familiar creada 40 años atrás.



PRESENTE

Seguimos creciendo, contamos con nuevos pabellones en Zarautz (Gipuzkoa) donde tenemos salas de maduración y despiece especializadas y equipadas con maquinaria innovadora que asegura la perfecta manipulación del producto garantizando el estado óptimo de cada pieza.

Además contamos con una flota propia de transporte y trabajamos en conjunto con otras distribuidoras y empresas de logística que nos ayudan a llegar a toda España garantizando la máxima calidad.





*Maduración en
vertical*



*Maduración en
horizontal*



SELECCIÓN DE LA CARNE

Personalizado para cada cliente.

1

MADURACIÓN VERTICAL

7 días en cámara frigorífica vertical, consiguiendo eliminar parte de la humedad.

2

MADURACIÓN HORIZONTAL

Maduración entre 60-90 días en cámara de 1°C y a 77% de humedad relativa con ventilación homogénea.

3

MADURACIÓN ÓPTIMA

Carne excepcionalmente tierna con matices añejos.

4

Nuestras maduraciones

EN OKELAN EL PROCESO DE MADURACIÓN LO REALIZAMOS EN SECO, DRY AGED, DEJANDO REPOSAR LA CARNE EN CÁMARAS FRIGORÍFICAS HASTA SU MOMENTO ÓPTIMO.

Con este proceso, que utiliza las enzimas naturales de la carne, se consigue que el animal pierda el ácido láctico que, con el tiempo, ablanda lentamente la carne y potencian su sabor, consiguiendo así la máxima ternura.

La maduración se realiza tanto en cámaras de maduración vertical, donde las piezas permanecen colgadas asegurando una mayor ventilación para una mayor pérdida de la humedad; como en cámaras de maduración horizontal, donde la carne reposa en unas condiciones óptimas de temperatura y humedad.



Nuestro ganado de Valtierra



HISTORIA

En los 90 comenzamos nuestra andadura en el sector ganadero adquiriendo las primeras terneras para crianza propia, hembras cruce de raza charolesa. Nuestra finca, situada en Valtierra (Navarra) con un clima cálido y seco, además de una alimentación natural, son dos factores claves para obtener el mejor producto.

PROYECTO I+D+i

En 2020, incluimos vacas de raza Simmental a las más de 500 cabezas de ternera. Actualmente conviven unas 30 a 40 terneras con 2 o 3 vacas adultas. Así, las terneras pueden mamar de las vacas recibiendo múltiples beneficios:

- Se mejora el sistema inmune de nuestras terneras, protegiéndolas de patógenos.
- Las vacas adultas no acumulan leche, reduciendo de esta forma enfermedades típicas como la mastitis y sin afectar al engorde.



- Se mejora la calidad de vida de ambos animales. Las terneras se sienten más protegidas y tranquilas, y las vacas conviven con armonía, resultando de ambos animales una carne de mayor calidad.

ALIMENTACIÓN

Introducimos la leche materna, aparte del forraje y de los cereales como el maíz, la cebada y la soja, disfrutando así de una alimentación natural.

CALIDAD

La raza charolesa es considerada una de las mejores productoras de carne, ya que de ellas obtenemos piezas con gran infiltración que nos aseguran las carnes más exquisitas.

RESULTADOS

Un exigente proceso para satisfacer los paladares más exigentes, ofreciendo al gusto todos los cortes, desde la canal entera hasta el despiece.



*Carnes de
Crianza propia*



Desde CANALES ENTERAS hasta DESPIECE al GUSTO





La selección de lo selecto

En OKELAN seleccionamos las mejores carnes de vacuno de **pequeñas ganaderías**, dónde las vacas se crían de forma natural, como tradicionalmente se venía haciendo en nuestros caseríos y respetando al máximo los animales y su entorno. En estas granjas, hoy en día, se siguen criando las vacas hasta los 7 años alimentándolas de **pasto y cereales naturales**, lo que se traduce en un mayor sabor, textura y veteado de la carne, así como un producto más natural y de calidad superior.

Nuestra experiencia nos ha permitido encontrar la fórmula para convertirnos en un proveedor de confianza, ofreciendo **cortes a medida en nuestras cárnicas de calidad superior** y **un trato personalizado**, en base a las necesidades de cada cliente para su total satisfacción.

Descubre nuestros diferentes productos tanto nacionales como de importación y las categorías adaptadas a las diferentes necesidades de cada cliente. Para más información no dudes en ponerte en contacto con uno de nuestros comerciales.

*Carnes de
Vaca y Buey*



NUESTRA CATEGORÍA MÁS
ECONÓMICA.
ESTAS PIEZAS SE CARACTERIZAN
POR TENER UNA CARNE MAGRA
Y JUGOSA CON UNA TEXTURA
TIERNA Y UN GRAN SABOR.



*Chuleta de Vaca Sidrería
(lomo bajo)*



Entrecot de Vaca Sidrería



*Chuletón de Vaca Sidrería
(lomo alto)*



EXTRA
Okelán

• DELICIOUS EXPERIENCES •

NUESTRA SELECCIÓN DE
PIEZAS DE VACUNO CON
EXCELENTE RELACIÓN
CALIDAD-PRECIO.
ALTO NIVEL DE GRASA
INFILTRADA Y UNA
MADURACIÓN DE HASTA
30 DÍAS.



*Chuleta de Vaca Extra
(lomo bajo)*



*Chuletón de Vaca Extra
(lomo alto)*



Entrecot de Vaca Extra



Solomillo de Vaca Extra



PIEZAS DE ANIMALES DE GRAN CONFORMACIÓN Y ALTA CALIDAD. SON PIEZAS DE ALTO RENDIMIENTO Y POCAS MERMA CON UNA MADURACIÓN DE HASTA 40 DÍAS.



*Chuleta de Vaca Superior
(locom bajo)*



*Chuletón de Vaca Superior
(locom alto)*



Entrecot de Vaca Superior



Solomillo de Vaca Superior



• DELICIOUS EXPERIENCES •

LA CATEGORÍA PREMIUM REPRESENTA NUESTRA ALTA CALIDAD, SIENDO CARNES CON UNA GRAN INFILTRACIÓN QUE DAN COMO RESULTADO LA COMBINACIÓN PERFECTA ENTRE SABOR, TEXTURA Y JUGOSIDAD.



*Chuleta de Vaca Premium
(lomo bajo)*



*Chuletón de Vaca Premium
(lomo alto)*



Filete de Vaca Premium



Entrecot de Vaca Premium



Medallón de solomillo de Vaca Premium



Carpaccio de Chuleta de Vaca Premium



Hamburguesa de Vaca Premium "Burger Meat"



Tataki de Chuleta de Vaca Premium

★★★★★

*Super
Premium*

okeLAN

• DELICIOUS EXPERIENCES •

SELECCIÓN DE ANIMALES
EXTRAORDINARIOS QUE
NOS REGALAN PIEZAS
DE AUTÉNTICO LUJO. UN
PRODUCTO EXCLUSIVO
CON ALTÍSIMO VETEADO
Y ESPECTACULAR
SABOR.



Solomillo de Vaca Super Premium



Chuletón de Vaca Super Premium



Premium
dryaged
okeLAN
• DELICIOUS EXPERIENCES •

PIEZAS DE VACUNO SELECTAS
DE HASTA 90 DÍAS DE
MADURACIÓN. A TRAVÉS
DE SU LENTA CURACIÓN
POTENCIAMOS SUS SABORES
LLEGANDO AL PUNTO
ÓPTIMO DE MADURACIÓN
CONSIGUIENDO ASÍ LA
MÁXIMA TERNURA.



*Chuleta de Vaca Dry Aged
(lomo bajo)*



*Chuletón de Vaca Dry Aged
(lomo alto)*

Carnes de alta maduración

Para la variedad **PREMIUM DRY AGED** llevamos la maduración en seco a un mínimo de 60 días. Tras 7 días en cámara frigorífica en carriles verticales conseguimos eliminar parte de la humedad, pasando seguidamente a cámaras de frío en horizontal de 1°C con ventilación de aire forzada y una humedad relativa del 77%, optimizando así el proceso completo de maduración.

La maduración en horizontal nos permite que la ventilación sea homogénea, y nuestras piezas, previamente seleccionadas para cada cliente, permanecen en esta fase identificadas durante el tiempo necesario. Este exhaustivo proceso de control de humedad, temperatura y ventilación es clave para conseguir así las mejores chuletas en el momento óptimo para cada cliente.

El resultado es una carne excepcionalmente tierna con sabores muy potenciados y matices añejos, suma de las distintas fases del proceso, desde la elección del animal hasta el momento de degustar el producto.



Maduración en vertical



Maduración en horizontal



*Dehesa
Bellota*

okeLAN

• DELICIOUS EXPERIENCES •

VACAS CRIADAS EN
LIBERTAD EN LAS DEHESAS
SALMANTINOPORTUGUESAS.
ALIMENTADAS DE FORMA
NATURAL, A BASE DE PASTO Y
BELLOTA DE LAS MONTANERAS.



Chuletón de Vaca Dehesa Bellota



BASQUE
okelan

• DELICIOUS EXPERIENCES •

ANIMALES CUIDADOSAMENTE SELECCIONADOS DE CASERÍOS TRADICIONALES DEL PAÍS VASCO. EL ARRAIGO A NUESTRA TIERRA Y LA CULTURA PARRILLERA DAN COMO RESULTADO EJEMPLARES ÚNICOS Y DIFERENCIADOS.



Chuletón de Vaca vieja del País Vasco Superior



Chuletón de Vaca vieja del País Vasco Premium





Rubia Gallega

okeLAN

• DELICIOUS EXPERIENCES •

ANIMALES CRIADOS EN GANADERÍAS FAMILIARES DE LA ZONA DE GALICIA Y ALREDEDORES. LA RAZA RUBIA GALLEGA PROPORCIONA UNA CARNE TIERNA, JUGOSA, CON BUEN AROMA Y RECONOCIDO PRESTIGIO.



Chuletón de Vaca Rubia Gallega



Minhota okeLAN

• DELICIOUS EXPERIENCES •

LA MINHOTA ES UNA RAZA ORIGINARIA DE PORTUGAL DE SABOR SUTIL Y FINO. SU GENÉTICA, CRIANZA Y ALIMENTACIÓN A BASE DE MAÍZ ENSILADO, MAÍZ Y PASTO LE APORTAN UNA BUENA COBERTURA DE GRASA Y UN GRAN VETEADO.



Chuletón de Vaca Minhota



Okelan

DELICIOUS EXPERIENCES •



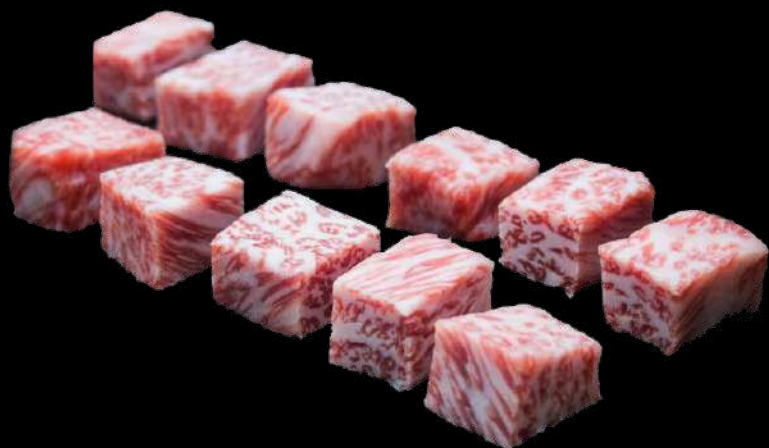
AUTÉNTICO WAGYU JAPONÉS
CERTIFICADO.

LA CARNE DE WAGYU SE DESHACE EN
EL PALADAR PROPORCIONANDO UN
SABOR DIFERENCIAL QUE PERDURA.

CUANDO ES WAGYU SE NOTA.



Ribeye de wagyu



Perlas de Wagyu



Lingote de Wagyu



Hamburguesa de Wagyu 100% "Burger Meat"

ESTA RAZA DESTACA POR SU ALTO GRADO DE INFILTRACIÓN Y POR EL TIPO DE GRASA PRESENTE EN ESTAS PIEZAS. A DIFERENCIA DE OTRAS CARNES, LA CARNE DE WAGYU TIENE UN MAYOR CONTENIDO DE GRASA INTRAMUSCULAR, MAYOR PROPORCIÓN DE ÁCIDOS GRASOS OMEGA-3 (CARDIOSALUDABLES) Y MENOR PROPORCIÓN EN GRASAS SATURADAS. A NIVEL ORGANOLÉPTICO, LA CARNE RESULTA MUY SABROSA, JUGOSA Y TIERNA, CON REGUSTO INTENSO Y PROLONGADO.

LOS ANIMALES ESTÁN CRIADOS EN LAS MEJORES MANOS Y SU GENÉTICA ESTÁ PLENAMENTE GARANTIZADA CON LOS CERTIFICADOS DE AUTENTICIDAD QUE LO ACREDITAN.



AUTÉNTICO
BUEY

okelan

• DELICIOUS EXPERIENCES •

MACHO CASTRADO
CUIDADO Y ALIMENTADO A
CUERPO DE REY. INTENSO
SABOR Y CALIDAD AVALADA
CON SU CERTIFICADO
DE AUTENTICIDAD.
UN CAPRICHIO PARA
LOS PALADARES MÁS
EXIGENTES.



Chuletón de Auténtico Buey



Lingote de Auténtico Buey Supremo



Solomillo de Auténtico Buey



Hamburguesa de Auténtico Buey "Burger Meat"



SLOW FOOD

— *series* —

★★★★★ by ★★★★★

okelan

NUESTRA GAMA DE PRODUCTOS CÁRNICOS ELABORADOS CON MIMO PARA TI. UNA ALTA CALIDAD EN LAS MATERIAS PRIMAS Y UNA FÁCIL PREPARACIÓN HACEN POSIBLE QUE PUEDES DISFRUTAR DE ESTOS PRODUCTOS EXQUISITOS CÓMODAMENTE.



STEAK TARTAR DE VACA PREMIUM

Con la salsa clásica de tartar Okelan y con un delicioso pan de cristal.



COSTILLA A BAJA TEMPERATURA

Cocinando a baja temperatura se conservan todos los sabores manteniendo una textura tierna.
Con puré de patata elaborado en casa.



THE BURGERS

— series —

★★★★★ by ★★★★★

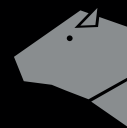
okelan



★★★
Premium

BURGER PREMIUM

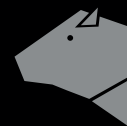
Hamburguesa elaborada 100% con filetes de vaca premium de gran infiltración madurados previamente unos 20 días. Su grosor hace que el entre se mantenga jugoso y al punto.



AUTÉNTICO
BUEY

BURGER DE AUTÉNTICO BUEY

Hamburguesas elaboradas con carne de auténticos Bueyes de la península con mas de 7 años de edad. Especiada solo con sal, sabor potente y muy jugosa.



★★★
WAGYU

BURGER DE WAGYU

Hamburguesas de carne de Wagyu 100% certificado. Elaborada con piezas nobles con muchísima infiltración. Diferente a cualquier hamburguesa.

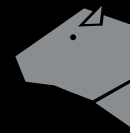




**TERNERA DE
VALTIERRA
NAVARRA**

BURGER DE TERNERA

Esta burger destaca por su suavidad y ternura. Está elaborada con terneras de nuestra finca de Valtierra (Navarra) alimentadas de forma natural y cuidadas en las mejores manos.



Premium

MINIBURGER PREMIUM CON QUESO GOUDA

Una mini hamburguesa muy divertida elaborada con carne de vaca de nuestra categoría premium con delicioso queso gouda en su interior.



Y además...

BURGER DE PRESA

Elaborada con carne de cerdo Duroc. Una pieza de carne muy bien valorada, jugosa y sabrosa. El toque de verduras como el pimiento rojo y verde y la cebolla rematan esta burger y la completan.



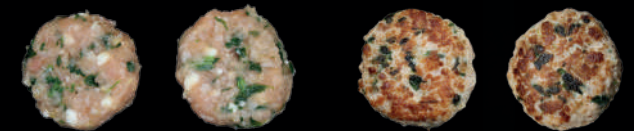
BURGER DE POLLO LIGHT

Hamburguesa elaborada con un 100% de carne de pechuga de pollo. Su bajo contenido en grasas sumado al alto contenido de proteínas hace que sea ideal para las personas que se quieren cuidar.



MINIBURGER DE POLLO CON ESPINACAS

Una burger sana y deliciosa elaborada con pollo, espinacas y queso. Una combinación perfecta de sabores que completará tu menú.



CHARCUTERÍA DE GESALAGA OKELAN

TXISTORRA CLÁSICA



TXISTORRA DE BUEY



CHORIZO OREADO



Y MÁS PRODUCTOS COMO:

JAMÓN COCIDO

LOMO AL AJILLO

LOMO ADOBADO

LENGUA DE VACA

MORCILLA



LONGANIZA DE CERDO



LONGANIZA DE POLLO





OKELAN

P.I. Abendaño
Urdaneta bidea 22
20800 ZARAUTZ (Gipuzkoa)

Tel. 943 89 44 11



info@okelan.es
www.okelan.es