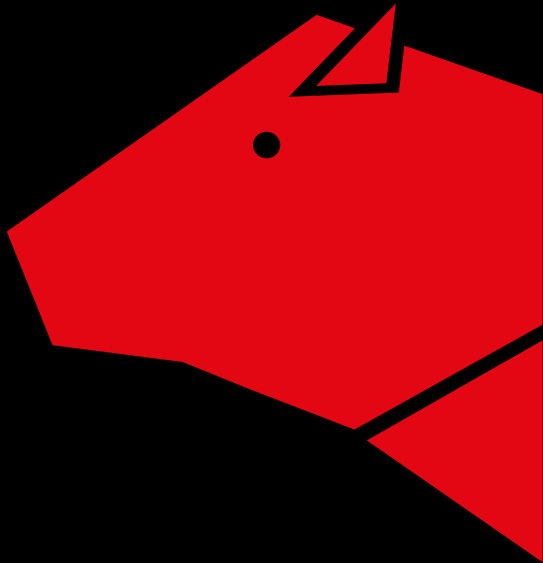




*El sabor de lo
auténtico*



Carnes de Vaca



Carnes de Ternera





¿Quiénes somos?

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 caseño 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 inauguran 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.





Carnes de Ternera

TERNERA DE VALTIERRA NAVARRA

okelAn

• DELICIOUS EXPERIENCES •



Ganadería propia

A principios de los 90, comenzamos nuestra andadura en el sector ganadero adquiriendo las primeras **terneras para crianza propia**, teniendo actualmente 500 cabezas **hembras de raza charolesa**.

Una cuidada selección previa y una adecuada crianza posterior, nos permiten obtener una alta homogeneidad en nuestras terneras charolesas, considerada una de las mejores productoras de carne ya que de ellas obtenemos piezas con **gran infiltración** que nos aseguran las carnes más exquisitas.

La ubicación de la finca, en la Ribera del Alto Ebro de Valtierra, Navarra, con un clima cálido y seco, así como la **alimentación natural** a base de cereales y pasto autóctono, son dos factores claves para la obtención de la mejor selección de carnes de nuestras terneras.

Un exigente proceso para satisfacer los paladares más exigentes, ofreciendo al gusto **todos los cortes** de ternera, desde la canal entera hasta el despiece fileteado, ofreciendo así un servicio a medida al cliente.



*Ganadería
propia*



Carnes de Ternera



Desde CANALES ENTERAS hasta DESPIECE AL GUSTO





La selección de lo selecto

En OKELAN seleccionamos las mejores carnes de vacuno de **raza frisona** de **pequeñas explotaciones** dónde las vacas se crían de forma natural, como tradicionalmente se venía haciendo en nuestros caseríos. En estas explotaciones, 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 durante todo el año** y un trato personalizado, en base a las necesidades de cada cliente para su total satisfacción.

***Carnes de
Vaca***



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



Chuleta de Vaca Dry Aged



Chuletón de Vaca Dry Aged

FORMATOS DE VENTA

- CHULETA de VACA ENTERA Pieza entera.
- CHULETÓN de VACA Cortada al gusto y envasada por unidad.



• DELICIOUS EXPERIENCES •

NUESTRAS CARNES DE VACUNO PREMIUM CON ALTA INFILTRACIÓN. LA MEJOR SELECCIÓN EN VACAS DE MÁS DE SIETE AÑOS PARA LOGRAR UN POTENTE SABOR.



Chuleta de Vaca Premium



Chuletón de Vaca Premium

FORMATOS DE VENTA

- CHULETA de VACA ENTERA *Pieza entera.*
- CHULETA de VACA ENTERA MADURADA *A partir de 20 días de curación.*
- CHULETÓN de VACA *Cortado por unidades al gusto.*
- CHULETÓN de VACA *Cortada al gusto y envasada por unidad.*



• DELICIOUS EXPERIENCES •



Entrecot de Vaca Premium



Filete de Vaca Premium

FORMATOS DE VENTA

- FILETE de VACA FILETEADO Bandeja 2 kg. Aprox.
- ENTRECOT de VACA ENTERO Pieza entera.



• DELICIOUS EXPERIENCES •



Tataki de Chuleta de Vaca Premium



Solomillo de Vaca Premium

FORMATOS DE VENTA

- SOLOMILLO de VACA Pieza entera.
- TATAKI de CHULETA Congelado (Caja 15 ud.)



SELECCIÓN DE NUESTRAS
CÁRNICAS DE VACUNO CON
CUERPO.

ALTO VETEADO Y
CARÁCTER, NO DEJA
INDIFERENTE A NINGÚN
PALADAR POR SU
POTENCIA EN SABOR
Y TEXTURA.



Chuletón de Vaca Superior



Chuleta de Vaca Superior

FORMATOS DE VENTA

- CHULETA de VACA ENTERA Pieza entera.
- CHULETA de VACA ENTERA MADURADA A partir de 20 días de curación.
- CHULETA de VACA 5 COSTILLAS.
- CHULETA de VACA 8 COSTILLAS Pieza entera.
- CHULETA de VACA 8 COSTILLAS MADURADA A partir de 20 días de curación.
- CHULETA de VACA LOMO BAJO ENTERO Pieza entera.
- CHULETÓN de VACA CORTADA al GUSTO GRANEL Cortado por unidades al gusto.
- CHULETÓN de VACA CORTADA Cortada al gusto y envasada por unidad.



Entrecot de Vaca Superior



Solomillo de Vaca Superior

FORMATOS DE VENTA

- ENTRECOT de VACA ENTERO Pieza entera.
- SOLOMILLO de VACA Pieza entera.



• DELICIOUS EXPERIENCES •

NUESTRA SELECCIÓN DE
CHULETAS DE VACUNO
CON EXCELENTE RELACIÓN
CALIDAD-PRECIO.



Chuleta de Vaca Extra



Chuletón de Vaca Extra

FORMATOS DE VENTA

- CHULETA de VACA ENTERA *Pieza entera.*
- CHULETA de VACA ENTERA MADURADA *A partir de 20 días de curación.*
- CHULETA de VACA 8 COSTILLAS *Pieza entera.*
- CHULETA de VACA 8 COSTILLAS MADURADA *A partir de 20 días de curación.*
- CHULETA de VACA LOMO BAJO ENTERO *Pieza entera.*
- CHULETA de VACA LOMO BAJO CORTADA *Pieza entera cortada.*
- CHULETÓN de VACA CORTADA AL GUSTO a GRANEL *Cortado por unidades al gusto.*
- CHULETÓN de VACA *Cortada al gusto y envasada por unidad.*



• DELICIOUS EXPERIENCES •



Entrecot de Vaca Extra



Pincho de Chuleta de Vaca Extra



Solomillo de Vaca Extra

FORMATOS DE VENTA

- ENTRECOT de VACA ENTERO *Pieza entera.*
- SOLOMILLO de VACA *Pieza entera.*
- FILETE de VACA en ENTERO *Pieza entera.*
- BABILLA de VACA en ENTERO *Pieza entera.*
- CADERA de VACA en ENTERO *Pieza entera.*
- CARRILLERA de VACA *Congelado Bandeja 2 kg aprox.*
- MINI PINCHO de CHULETA de VACA ATM *Congelado (Caja 4x21 ud.).*
- PINCHO de CHULETA de VACA ATM *Congelado (Caja 3x21 ud.).*



EL ARRAIGO A NUESTRA TIERRA Y LA CULTURA DE PARRILLA HACEN QUE CONOZCAMOS PERFECTAMENTE LAS DIFERENTES FASES POR LAS QUE NUESTRAS CARNES DEBEN PASAR PARA QUE EL RESULTADO FINAL SEA EL DESEADO.



Chuleta de Vaca Sidrería



Chuletón de Vaca Sidrería

FORMATOS DE VENTA

- CHULETA de VACA ENTERA *Pieza entera.*
- CHULETA de VACA 5 COSTILLAS *Pieza entera.*
- CHULETA de VACA 8 COSTILLAS *Pieza entera.*
- CHULETA de VACA 8 COSTILLAS CORTADA *Pieza entera cortada.*
- CHULETA de VACA LOMO BAJO ENTERO *Pieza entera.*
- CHULETÓN de VACA CORTADA al GUSTO GRANEL *Cortado por unidades al gusto.*
- CHULETÓN de VACA CORTADA *Cortada al gusto y envasada por unidad.*



Entrecot de Vaca Sidrería

FORMATOS DE VENTA

- ENTRECOT de VACA MENU ENTERO *Pieza entera.*
- ENTRECOT de VACA MENU CORTADO *Cortado por unidades al gusto.*

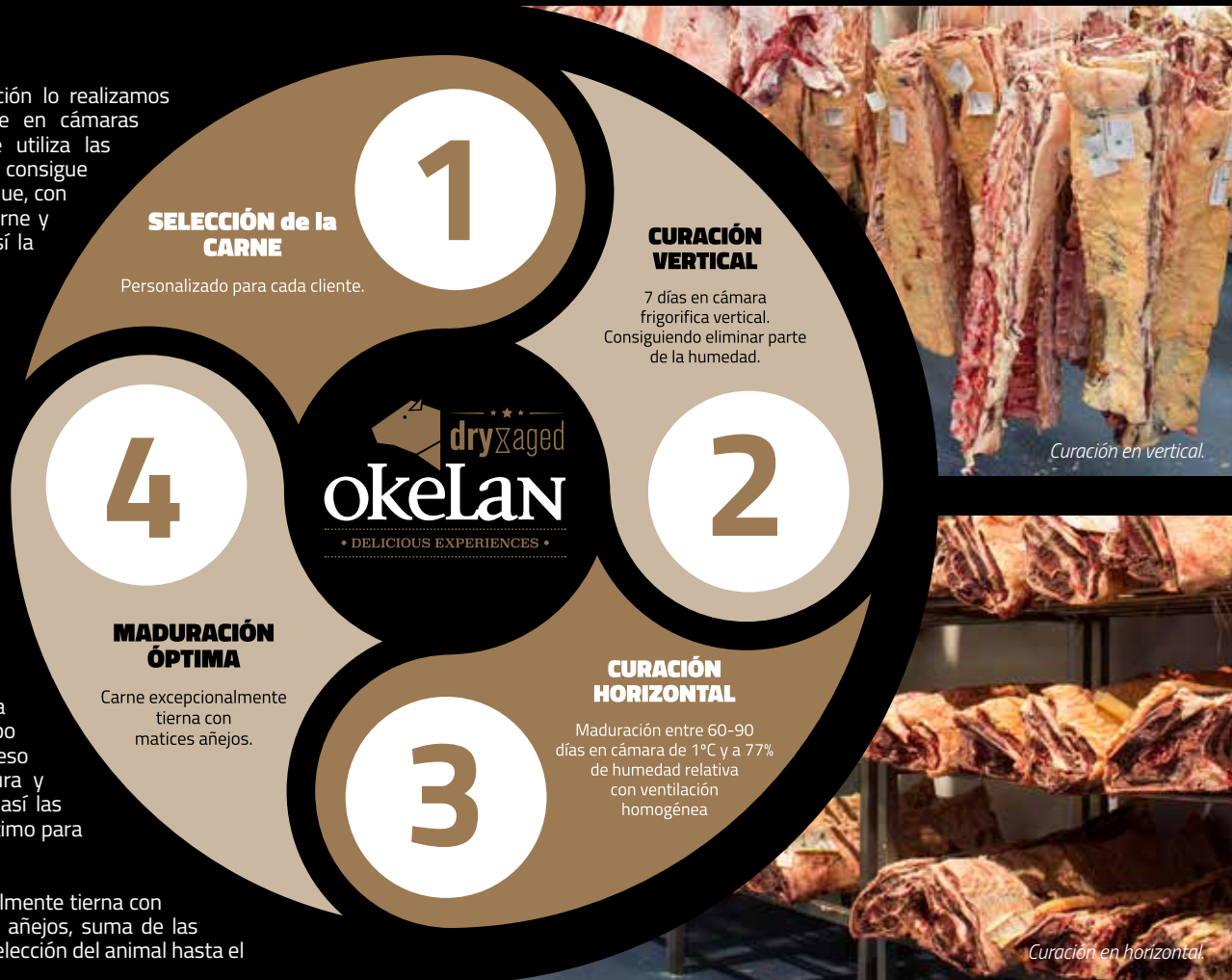
Nuestras maduraciones

En OKELAN el proceso de maduración lo realizamos en seco, dejando reposar la carne en cámaras frigoríficas. 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.

Para la variedad **DRY AGED** llevamos este proceso 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 curación 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.

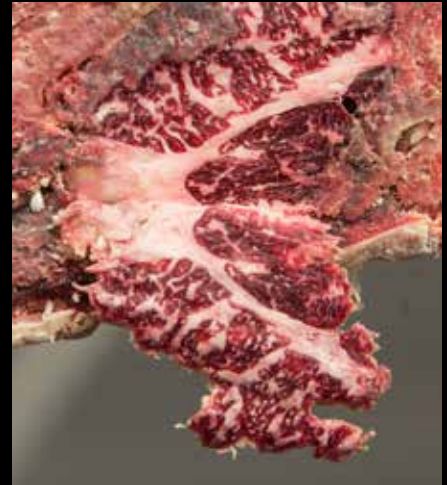
El resultado es una carne excepcionalmente tierna con sabores muy potenciados y matices añejos, suma de las distintas fases del proceso, desde la elección del animal hasta el momento de degustar el producto.



Curación en
vertical



Curación en
horizontal





OKELAN

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

Tel. 943 89 44 11



info@okelan.es

www.okelan.es

