

Oke!an

La selección
de lo *selecto*



Especializados en Razas Autóctonas

Con un firme compromiso con la calidad y la tradición, nos destacamos por ofrecer productos diferenciados procedentes de animales de la península ibérica, generalmente de razas bovinas autóctonas. En Okelan recorremos el territorio nacional para encontrar animales únicos; cuidados y alimentados como uno más de la familia en pequeñas explotaciones sostenibles. Ponemos en valor la cultura de la carne y todas las personas que hacen que esos valores auténticos y de calidad perduren; nuestros ganaderos.



NOSOTROS



GESALAGA

Somos una empresa familiar fundada en 1978 en Zarautz por el matrimonio José Cruz Gesalaga y Arantxa Aizpurua. El esfuerzo desde hace más de 40 años por dar el mejor servicio a nuestros clientes ha logrado que contemos con 4 marcas comerciales de éxito especializadas en productos de primera, cuarta y quinta gama.

En 2017 creamos la marca OKELAN con el objetivo de diferenciar nuestra línea cárnica del resto de productos y dándole así un mayor peso al verdadero origen de la empresa familiar. Hoy servimos más de 1.000 lomos semanales gracias a nuestro servicio de distribución y a las salas de maduración y despiece equipadas con la maquinaria más moderna.

Gesalaga Okelan es
sinónimo de **calidad,**
atención al cliente y
respeto por nuestros
animales y el sector
primario.



OKELAN

En Okelan nos estamos especializando en producto nacional y peninsular; razas autóctonas y rústicas que nos ofrecen una garantía de calidad, así como un producto sostenible y de gran valor cultural y gastronómico.

Invertimos constantemente en la mejora y optimización de nuestras instalaciones para que sean más sostenibles y eficientes. Así nace el Centro Marmarra, una nueva planta cárnica que contará con salas de despiece y cámaras de maduración con una capacidad de 7.000 lomos. Un espacio innovador que acogerá la sede de la Fundación Okelan, dedicada a la preservación de las razas autóctonas de la península y donde profesionales del sector podrán adquirir a través de un modelo educativo único, conocimientos sobre el campo, manipulación de la carne y las técnicas culinarias más innovadoras en carne de vacuno procedente de animales de razas ancestrales.

Nuestra historia



1978

Jose Cruz Gesalaga y Arantxa Aizpurua fundan la primera carnicería en Zarautz, llamada Otzarreta, en honor al caserío familiar. La apertura de este negocio marcó el inicio de una exitosa trayectoria en la industria cárnica.

1990

En los 90 Gesalaga adquiere una finca en Navarra y se adentra en el sector ganadero adquiriendo las primeras **terneras para crianza propia**, hembras cruce de raza Charolesa. A día de hoy contamos con un producto homogéneo de altísima calidad fruto del cuidado y la alimentación de estos animales.

2011

Un incendio redujo a cecinas más de 30 años de trabajo. Gracias a la convicción familiar de continuar y al esfuerzo de todos los trabajadores, volvíamos a estar en marcha en menos de 15 días.

2013

En 2013 se construyen las nuevas instalaciones de Gesalaga Okelan, incluyendo una cocina especial de I+D+I sólo para pruebas y catas.



2017

Tras décadas de especialización en la industria cárnica, en 2017 decidimos crear la marca Okelan. Nuestro objetivo fue diferenciar nuestra línea cárnica y destacar el verdadero origen y la tradición de nuestra empresa familiar.

2024

Hoy servimos más de 1.000 chuleteros a la semana y estamos especializados en razas autóctonas y rústicas de la península. Garantizando a nuestros clientes un producto de alta calidad, sostenible y con gran valor cultural y gastronómico.



Centro Marmarra

Centro Marmarra. Nueva planta cárnica con una capacidad de producción de hasta 7.000 chuleteros. Sede de la Fundación Okelan y la innovadora Escuela Cárnica, consolidando nuestro compromiso con la excelencia en el sector.

Ganadería Propia

En los 90, comenzamos en el sector ganadero con la crianza de terneras charolesas en nuestra finca de Valtierra (Navarra). El clima cálido y seco, junto con una alimentación natural, garantizan la alta calidad de nuestras terneras. Durante 6 a 10 meses, controlamos su alimentación con forrajes y cereales naturales, ofreciendo un producto exclusivo y de cosecha propia.

ALIMENTACIÓN

Utilizamos forrajes y cereales provenientes tanto de nuestra finca como de fincas cercanas, asegurando una dieta natural y saludable para nuestras terneras.

CALIDAD

La raza Charolesa es reconocida por producir carne de excelente calidad con infiltración y sabor.

RESULTADOS

Cada animal se cría con cuidado y atención al detalle, asegurando una calidad que destacan por su sabor único y su textura exquisita.

Maduración Dry Aged

¿Qué es la maduración?

Es un proceso que utiliza las enzimas naturales de la carne para conseguir que el animal pierda el ácido láctico. Un proceso que, con el tiempo, ablanda lentamente la carne y **potencia su sabor, consiguiendo así la máxima ternura.**

Proceso de maduración

La maduración se realiza en **cámaras de maduración vertical**, donde las piezas permanecen colgadas asegurando una mayor ventilación para una mayor pérdida de la humedad.

1 SELECCIÓN DE LA CARNE

Personalizado para cada cliente

2 PRIMERA FASE

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

3 MADURACIÓN VERTICAL

Maduración en cámara de **1°C y a 70% de humedad** relativa con frío ventilado.

4 MADURACIÓN ÓPTIMA

Carne excepcionalmente tierna con matices añejos

En Okelan el proceso de maduración lo realizamos en seco, *Dry Aged*, dejando reposar la carne en **cámaras con temperatura y humedad controladas.**

NUESTRO MAYOR VALOR

Selección Okelan

Con un firme compromiso con la calidad y la tradición, nos destacamos por ofrecer productos diferenciados procedentes de animales de la península ibérica, generalmente de razas bovinas autóctonas.

En Okelan recorremos el territorio nacional para encontrar animales únicos; cuidados y alimentados como uno más de la familia en pequeñas explotaciones sostenibles. Ponemos en valor la cultura de la carne y todas las personas que hacen que esos valores auténticos y de calidad perduren; nuestros ganaderos.

¿Qué es la selección Okelan?

En OKELAN, tenemos un equipo experto que selecciona las mejores carnes de ganaderías de centroeuropa y la península Ibérica. Cada corte refleja nuestro compromiso con la excelencia, bienestar animal y sostenibilidad, ofreciendo a nuestros clientes una carne que combina sabor, tradición y responsabilidad.



Sidrería

Nuestra categoría más competitiva. La carne de vacuno favorita de las sidrerías del norte de España.



Selection

Chuletas seleccionadas de Centroeuropa por nuestro equipo experto.

A AA AAA



Lurra

La carne de nuestra tierra. Selección de vacuno de origen nacional.

A AA



Terra

Sinónimo de calidad. Vacas que han pastado en tierras gallegas y/o portuguesas.

A AA



Rubia Gallega

La raza Rubia Gallega, originaria de Galicia, ofrece carne de alta calidad, grasa amarillenta y sabor distintivo.



Buey

Animales de la Península Ibérica, criados y alimentados en ganadería sostenible.

A AA



Supremo Ancestral

Animales de Razas Autóctonas de la Península alimentados de manera tradicional en pequeñas fincas familiares.



Ternera

Terneras de raza Charolesa o cruce de ellas criadas en nuestra finca de Valtierra.



Dehesa Bellota

Vacas que pastan libremente en la Dehesa y se alimentan de manera tradicional a base de pasto y bellota.



Angus

Cebón nacional de Raza Angus criado, parte de su vida, en nuestra finca de Valtierra, Navarra.

Origen de la Carne

EUROPEA

Cada pieza que lleva el distintivo **Okelan Selection**, es sinónimo de calidad.

Escogemos cuidadosamente la carne que proviene de mataderos de confianza de Alemania, Países Bajos y Polonia, valorando factores como la raza, la edad del animal y la calidad de la grasa e infiltración.

PENÍNSULA IBÉRICA

Producto nacional y peninsular; razas autóctonas y rústicas que nos ofrecen una garantía de calidad, así como un producto sostenible y de gran valor cultural y gastronómico.

Nuestras categorías: Lurra, Terra, Rubia Gallega, Buey, Supremo Ancestral de Vaca y Buey, Ternera y Dehesa Bellota.



ESPECIALES

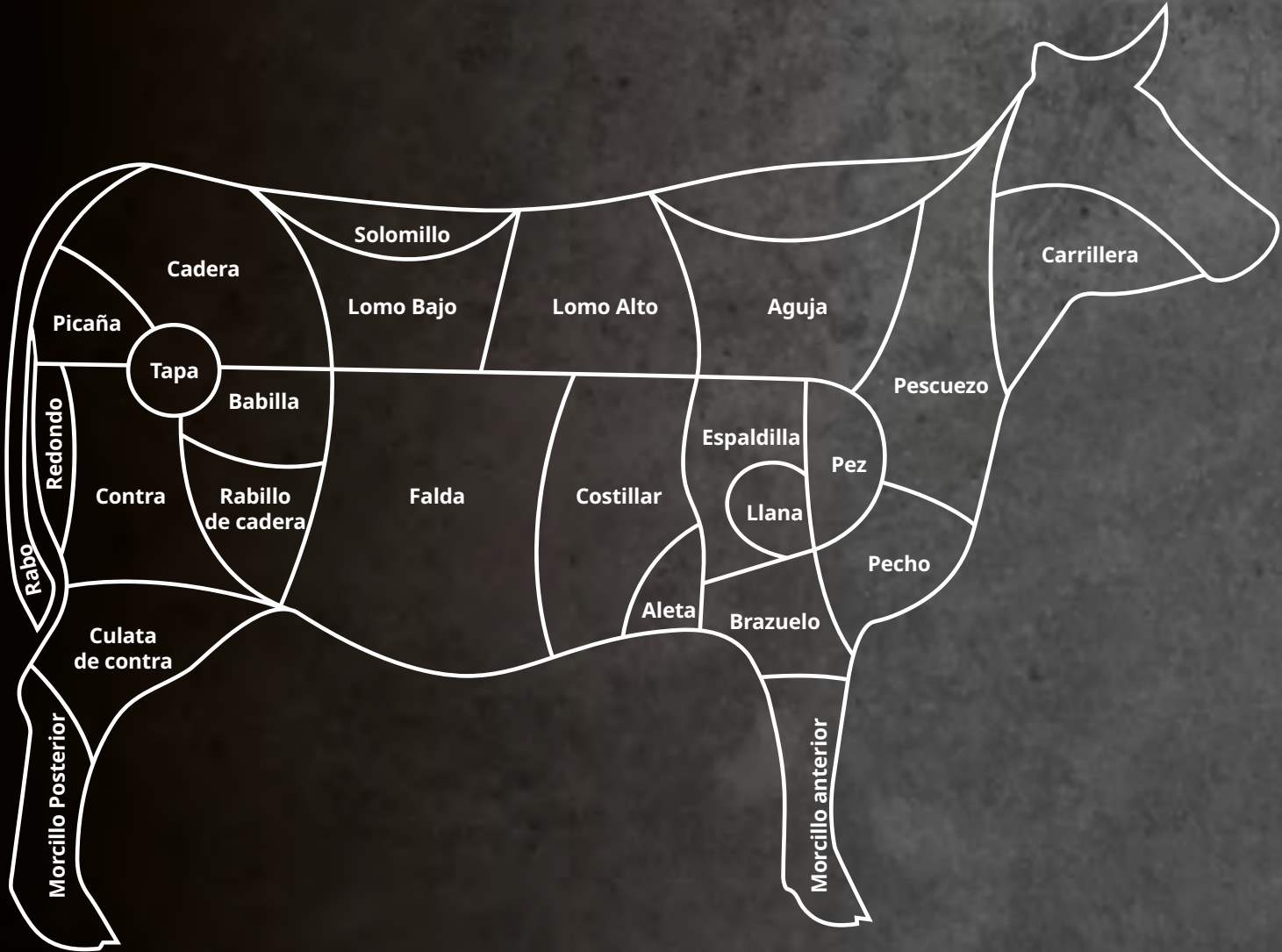
Carne de Wagyu importada de la región de Kagoshima Categoría A5.

Carne de Cebón criado en nuestras tierras de Valtierra.



Despiece del animal

Descubre los diferentes cortes del animal y las características de calidad de la carne.



Los cortes que trabajamos:

LOMO ALTO



Se inicia en la aguja y continúa a lo largo de la espina dorsal hasta la quinta o séptima costilla. De esta parte es de donde se obtienen los chuletones. Debido a la grasa infiltrada, es una parte tierna y sabrosa del lomo.

Características de calidad
Es una carne jugosa, tierna y limpia.

LOMO BAJO



Zona lumbar y torácica alta del animal, desde el lomo alto hasta la cadera. Se puede cortar tanto con hueso (chuleta) como sin hueso (entrecot). El lomo bajo o riñonada corresponde a las costillas cortas.

Características de calidad
Carne muy tierna y jugosa.

SOLOMILLO



Cara interna del lomo bajo. La conforman tres partes: la punta, el centro y la oreja.

Características de calidad
Es considerada una de las mejores piezas del animal vacuno. Carne muy tierna y jugosa con infiltración grasa. Tiene forma alargada y redondeada.

COSTILLAR



Tercio anterior. Incluye los músculos que se apoyan en la parte baja de las costillas.

Características de calidad
Son una serie de huesos cartilaginosos que incluyen parte de la carne de la falda.

CADERA



Tercio posterior, situada en la parte más alta de la pierna. Con forma triangular. Consta de tres piezas:

- Rabillo, situado en el ángulo más agudo.
- Cantero, extremo opuesto.
- Corazón, en el centro.

Características de calidad
Es una carne jugosa y tierna que no tiene demasiada grasa.

Los cortes que trabajamos:

PICAÑA



Tercio posterior. Zona exterior del cuarto trasero junto a la cadera.

Características de calidad
Carne tierna y jugosa.

TAPA



Tercio posterior. Es una pieza grande que comprende todos los músculos situados en la cara interna del muslo. Tiene forma de triángulo. Lo constituyen tres piezas: el labio o aleta de tapa, la parte central y el cantero.

Características de calidad
Carne tierna y magra.

BABILLA



Tercio posterior. Parte superior de la pierna, cercana a la cadera. Es de forma ovoide.

Características de calidad
Está formada por dos partes, una próxima a la cadera más jugosa y tierna, y otra cercana a la rodilla que cuenta con más tendones.

PUNTA DE CADERA



Tercio posterior. Parte externa bajo la babilla y la cadera. Se suele comercializar con la cadera.

Características de calidad
Forma parte de la cadera. El centro es tierno mientras que las puntas son algo mas duras. Está rodeada de una gran cantidad de grasa.

RENDONDO



Tercio posterior. Se localiza en la cara externa de la pierna trasera a lo largo de la contra y en contacto con la tapa. Es una pieza de forma cilíndrica.

Características de calidad
Carne más tierna y menos seca que la contra, con poca grasa y sin nervios.

RABO



Vértebras finales y cola del animal.

Características de calidad
Carne pegada al hueso. Por su grasa y cantidad de tejido gelatinoso es una carne muy sabrosa.

MORCILLO POSTERIOR



Es una carne magra, melosa, con mucho colágeno y fibras.

Características de calidad
Es una carne magra, melosa, con mucho colágeno y fibras.

MORCILLO ANTERIOR



Tercio anterior. Parte baja da las extremidades delanteras.

Características de calidad
Es una carne magra, melosa, con mucho colágeno y fibras.

CARRILLERA



Corresponden con los carrillos del animal.

Características de calidad
Carne tierna y melosa.

Personaliza tu chuletero

En OKELAN, nuestro mayor valor radica en la cuidadosa selección de carnes por parte de nuestro equipo experto. Quienes se dedican a seleccionar entre las mejores ganadería europeas y nacionales carne de vacuno de alta calidad que se adapte a las necesidades de cada cliente.



CHULETERO ENTERO

CON **SIN** SOLOMILLO

CON **SIN** ROSARIO

CORTADO Y ENVASADO - *sin pulir*

MADURACIÓN **+25** **+40** días

8 COSTILLAS

SIN ROSARIO

CORTADO Y ENVASADO - *sin pulir*

1/3 CHULETERO

SIN SOLOMILLO

SIN ROSARIO



CHULETÓN
Lomo alto

REFRIGERADO **CONGELADO**

+1 KG



CHULETA
Lomo bajo

REFRIGERADO **CONGELADO**

500 GR



ENTRECOT

ENTERO

FILETEADO

Sidrería

Nuestra categoría más competitiva. Estas piezas se caracterizan por tener una carne magra y jugosa con una textura tierna y un gran sabor.

Plus

Piezas más grandes que la categoría sidrería, procedente de animales de gran conformación y alta calidad. Son piezas de alto rendimiento y poca merma.



CHULETERO
8 COSTILLAS
CHULETÓN
CHULETA
ENTRECOT



CHULETERO
8 COSTILLAS
CHULETÓN
CHULETA
ENTRECOT
FILETE



Selection

Okelan Selection, sinónimo de calidad. Carne procedente de las mejores ganaderías de centroeuropa para dar con un producto que destaca por su sabor y textura. Una selección de nuestro equipo experto para ofrecerte distintos grados de infiltración (A, AA, AAA) con la mejor calidad.



CHULETERO
8 COSTILLAS
CHULETÓN
CHULETA
ENTRECOT
FILETE



1/2 CANAL
PISTOLA
CHULETERO
8 COSTILLAS
CHULETÓN
CHULETA
ENTRECOT
FILETE



CHULETERO
8 COSTILLAS
1/3 CHULETERO
CHULETÓN



Lurra

La carne de nuestra tierra.

Lomos con cobertura de grasa e infiltración. Top ventas en categorías nacionales.

Exquisita carne de vacuno, seleccionada cuidadosamente por los expertos de carnes Okelan. Disponibles dos categorías, Lurra A y Lurra AA (mayor infiltración).

Para clientes que buscan un producto diferenciado de alta calidad.



1/2 CANAL
PISTOLA
CHULETERO
8 COSTILLAS
CHULETÓN
CHULETA
ENTRECOT
FILETE
T-BONE
COSTILLA
PICAÑA



1/2 CANAL
PISTOLA
CHULETERO
8 COSTILLAS
1/3 CHULETERO
CHULETÓN
CHULETA
TOMAHAWK
ENTRECOT
FILETE

Terra

Vacas criadas y sacrificadas en Galicia o Portugal, sinónimo de la excelencia ganadera de la región. Esta carne, muchas veces caracterizada por su grasa amarillenta, está directamente relacionada con la ganadería tradicional y la cultura de cebado ancestral propia de la zona.

Los lomos presentan una infiltración y una buena cobertura de grasa, resultado de estas prácticas tradicionales que se han mantenido a lo largo del tiempo en Galicia y Portugal.



CHULETERO
8 COSTILLAS
CHULETÓN
CHULETA
ENTRECOT



CHULETERO
8 COSTILLAS
CHULETÓN
CHULETA

Rubia Gallega

La raza Rubia Gallega destaca por tener una buena cobertura de grasa amarillenta, una textura tierna y un sabor distintivo.

La carne de raza Rubia Gallega es muy valorada por su excelente calidad, fruto del trabajo de familias ganaderas que dedican su vida a criar y alimentar estas vacas de manera tradicional.



CHULETERO
1/3 CHULETERO
CHULETÓN
CHULETA



CHULETERO
8 COSTILLAS



Dehesa Bellota

Vacas que pastan libremente en la Dehesa Salmantina y se alimentan de manera tradicional a base de pasto y otros frutos naturales como la bellota. Igual que con el cerdo ibérico, entre los meses de octubre y marzo, estas vacas que viven en un sistema de ganadería extensiva se alimentan de lo que les confiere la tierra. El resultado es una carne de vacuno con carácter y sabor único.

Buey

La carne de buey, una joya de la gastronomía ibérica, proviene de machos bovinos castrados y criados en pequeñas fincas.

Destaca por su intenso sabor, su textura jugosa y su alta calidad, resultado de una alimentación natural y un proceso de maduración óptimo.

Un producto exclusivo y apreciado en la alta cocina.



CHULETERO
1/3 CHULETERO
CHULETÓN



CHULETERO
1/3 CHULETERO
CHULETÓN



Supremo Ancestral

Nuestra magnífica carne suprema proviene de animales de razas autóctonas como la Rubia Gallega, la Minhota, la Barrosa, la Cachena y la Arouquesa, entre otros.

Animales criados en aldeas por familias ganaderas que alimentan a su ganado de manera tradicional. Una carne muy exclusiva que solo se encuentra en los mejores asadores de España.



CHULETERO
1/3 CHULETERO
CHULETÓN
CHULETA



CHULETERO
1/3 CHULETERO
CHULETÓN
CHULETA

Ternera

Terneras de raza Charolesa o cruce de ella, alimentadas principalmente con forrajes producidos en la misma finca o en fincas aledañas. Esto asegura una dieta rica y equilibrada que impacta directamente en la calidad de la carne.



Cortes

1/2 CANAL
BOLA
PISTOLA
CHULETERO
FALDA
DELANTERO
CADERA
BABILLA
REDONDO
FILETE
AGUJA
COSTILLA



Angus

Cebón nacional de Raza Angus criado, parte de su vida, en nuestra finca de Valtierra, Navarra.

Animales alimentados en periodo de cebado con cereales natuales y forraje de las fincas propias para conseguir una carne con una textura y un sabor agradable.



CHULETERO
1/3 CHULETERO
CHULETÓN
CHULETA
PISTOLA
BOLA
DELANTERO
FALDA



Wagyu

Nacional

El Wagyu criado en España es el resultado de una combinación entre la tradición ganadera japonesa y la calidad del entorno natural español.

Contamos con pequeñas ganaderías especializadas en la cría de Wagyu que buscan el bienestar animal; siguiendo prácticas que promueven la tranquilidad y el bienestar del animal para dar con un producto exclusivo de gran calidad.



CHULETÓN



Kagoshima A5 Kobe A5

Gracias a su genética controlada y esmerada crianza, el Wagyu ofrece una carne extremadamente tierna, jugosa y de sabor inigualable.

Somos los únicos distribuidores oficiales de Wagyu en Euskadi y uno de los 11 exclusivos en España que ofrecen Kagoshima A5, la máxima calidad japonesa. Esta carne es reconocida por su excepcional marmoleado, color y textura.

LINGOTE



RIBEYE



Cortes especiales

Txuleton Patxi

Chuleta de Aguja con Sello Okelan. Déjate seducir por el gran Chuletón Patxi. Carne de buey criado en la península Ibérica que destaca por una carne excepcional y sabor intenso.

Corte de la zona de la aguja, con distintas texturas en una misma pieza gracias a los distintos músculos que lo componen.

Tamaño, sabor y textura en un mismo corte.



Tomahawk

Procedente de la chuleta de lomo alto, esta carne es famosa por su veteado intramuscular, que contribuye a su sabor jugoso y tierno.

Lo que hace que el Tomahawk sea verdaderamente especial es la preservación de una parte del hueso de la costilla, que le da su característico aspecto de “hacha de guerra” (tomahawk en inglés).



T-Bone

El corte T-Bone se obtiene de la parte trasera del lomo, combinando el solomillo y el lomo bajo en una sola pieza.

El hueso en forma de “T” divide ambos cortes, ofreciendo una experiencia dual: la suavidad del solomillo y el sabor intenso de la chuleta.



Solomillos



LURRA

2.5 - 2.9 kg



ANGUS

+ 3.5 kg



TERRA

2.5 - 2.9 kg



BUEY

EL PESO VARÍA
DEPENDIENDO DE LA RAZA
Ej: Solomillo de **Betizu** - 2 kg
Solomillo de **Minhota** - 6 kg



SELECTION

2 - 2.5 kg	2.5 - 2.9 kg
2.9 - 3.5 kg	+ 3.5 kg



BUEY SUPREMO
ANCESTRAL

EL PESO VARÍA
DEPENDIENDO DE LA RAZA
Ej: Solomillo de **Betizu** - 2 kg
Solomillo de **Minhota** - 6 kg

The burgers



BURGER MEAT **VACA OKELAN**

Congelado 175 g (Caja de 24 ud.)

Refrigerado 150 g (Bandeja 2 ud.)



BURGER MEAT DE **BUEY**

Congelado 175 g (Caja de 24 ud.)

Refrigerado 150 g (Bandeja 2 ud.)



BURGER MEAT **TXULETA MADURADA**

Congelado 200 g (Caja de 24 ud.)



BURGER MEAT DE **WAGYU**

Congelado 150 g (Caja de 24 ud.)



SMASH BURGER

Carne magra seleccionada. **30% porcentaje de grasa.**
¡Perfecta para elaborar tu Smash Burger!

Congelado 85 g (Caja de 36 ud.)

PRODUCTOS DE
Valor añadido



Tataki de Txuleta
Okelan Selection

Envasado al vacío 155 g
(Caja de 15 ud.)

Producto congelado



Steak Tartar

Envase de 170 g
(Caja de 8 ud.)

Incluida salsa “tartar” 45 g

Producto congelado



**Costilla de Vaca a
baja temperatura**

Producto refrigerado y congelado

595 g aprox. (Caja de 1 o 6 ud.)

+2 sobres de puré de patata (160 g)



Cecina curada en León
Buey Supremo · Vaca Lurra AA

Entero: 1/2 Cecina (Entre 1- 3,5 kg)

Loncheado: 55 g/ud. (Caja 20 ud.)



Lingote de Wagyu

Envasado al vacío 100 g aprox. (Caja de 5 ud.)

Producto congelado

Con certificado de autenticidad



Lingote de Buey

Envasado al vacío 125 g aprox. (Caja de 5 ud.)

Producto congelado

Con certificado de autenticidad



Carpaccio de Vaca

Envasado al vacío 60 g (Caja de 15 ud.)

Producto congelado



Carpaccio de Wagyu

Envasado al vacío 30 g (Caja de 15 ud.)

Producto congelado



Rulo de Solomillo

Medallón de Solomillo 200 g (Caja de 15 ud.)

Entero + 3 kg (Unitario)

Charcutería artesanal

Desde 1972, hemos dedicado nuestra pasión y experiencia a la elaboración de charcutería artesanal, creando productos que combinan tradición y calidad.

A lo largo de los años, hemos perfeccionado nuestras técnicas y ampliado nuestra oferta para satisfacer los gustos más exigentes.

Nuestro esfuerzo y dedicación han sido reconocidos en numerosos concursos. Estos premios no solo son un honor, sino una prueba tangible de nuestro compromiso con la calidad y la innovación en cada uno de nuestros productos.



Txistorra
clásica

2023

PAÍS VASCO
1º PREMIO

Txistorra
de Buey



Chorizo
Oreado





okelan

OKELAN

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

okelan.es

943 89 44 11
info@okelan.es