

Okelán

La sélection
de la *sélection*



Spécialisé dans des **Races** *autochtones*

Avec un engagement ferme en faveur de la qualité et de la tradition, nous nous distinguons en proposant des produits différenciés élaborés à partir d'animaux de la péninsule ibérique, issus de races bovines autochtones. Chez Okelan, nous parcourons le territoire national pour trouver des animaux uniques, soignés et nourris comme des membres de la famille dans de petites exploitations durables. Nous valorisons la culture de la viande et toutes les personnes qui font perdurer ces valeurs d'authenticité et de qualité : nos agriculteurs.





GESALAGA

Nous sommes une entreprise familiale fondée en 1978 à Zarautz par le couple José Cruz Gesalaga et Arantxa Aizpurua. Les efforts que nous déployons depuis plus de 40 ans pour offrir le meilleur service à nos clients nous ont permis de créer quatre marques commerciales prospères, spécialisées dans les produits de première, quatrième et cinquième gamme.

En 2017, nous avons créé la marque OKELAN dans le but de différencier notre ligne de viande du reste de nos produits et de donner ainsi plus de poids à la véritable origine de l'entreprise familiale. Aujourd'hui, nous servons plus de 1 000 longes par semaine grâce à notre service de distribution et aux salles de maturation et de découpe équipées des machines les plus modernes.

Gesalaga Okelan est synonyme de *qualité, service* à la clientèle et *respect* de nos animaux et du secteur primaire.



OKELAN

Chez Okelan, nous nous spécialisons dans les produits nationaux et péninsulaires ; des races autochtones et rustiques qui nous offrent une garantie de qualité, ainsi qu'un produit durable d'une grande valeur culturelle et gastronomique.

Nous investissons constamment dans l'amélioration et l'optimisation de nos installations afin de les rendre plus durables et plus efficaces. C'est ainsi qu'est né le Centre Marmarra, une nouvelle usine de viande qui disposera de salles de découpe et de chambres de maturation d'une capacité de 7 000 longes. Un espace innovant qui accueillera le siège de la Fondation Okelan, dédiée à la préservation des races autochtones de la péninsule et où les professionnels du secteur pourront acquérir, grâce à un modèle éducatif unique, des connaissances sur le milieu rural, la manipulation de la viande et les techniques culinaires les plus innovantes

en matière de viande bovine issue d'animaux de races ancestrales.

Notre histoire



1978

Jose Cruz Gesalaga et Arantxa Aizpurua ont fondé la première boucherie de Zarautz, appelée Otzarreta, en l'honneur de la ferme familiale. L'ouverture de cette entreprise a marqué le début d'une carrière fructueuse dans l'industrie de la viande.

1990

Dans les années 1990, Gesalaga a acquis une ferme en Navarre et s'est lancée dans le secteur de l'élevage, en achetant les premiers **veaux pour son propre élevage** qui étaient des femelles croisées de la race charolaise. Aujourd'hui, nous disposons d'un produit homogène de la plus haute qualité, fruit des soins et de l'alimentation de ces animaux.

2011

Un incendie a réduit à néant plus de 30 ans de travail. Grâce à la conviction de la famille de continuer et aux efforts de tous les travailleurs, nous avons pu redémarrer en moins de 15 jours.

2013

En 2013, les nouvelles installations de Gesalaga Okelan ont été construites, y compris une cuisine spéciale de R&D&I réservée aux dégustations et aux essais.

**2017**

Après des décennies de spécialisation dans l'industrie de la viande, nous avons décidé en 2017 de créer la marque Okelan. Notre objectif était de différencier notre gamme de viande et de mettre en évidence la véritable origine et la tradition de notre entreprise familiale.

2024

Aujourd'hui, nous servons plus de 1 000 côtelettes par semaine et nous sommes spécialisés dans les races locales et rustiques de la péninsule. Garantir à nos clients un produit de haute qualité, durable et de grande valeur culturelle et gastronomique.

**Centre Marmarra**

Centre Marmarra. Nouvelle usine de viande d'une capacité de production de 7 000 longes. Siège de la Fondation Okelan et de l'innovante Meat School, consolidant notre engagement en faveur de l'excellence dans le secteur.



Bétail Propre à l'entreprise

Dans les années 1990, nous nous sommes lancés dans le secteur de l'élevage avec de veaux charolais dans notre ferme de Valtierra (Navarre). Le climat chaud et sec et l'alimentation naturelle garantissent la haute qualité de nos veaux. Pendant 6 à 10 mois, nous contrôlons leur alimentation avec du fourrage naturel et des céréales, offrant ainsi un produit exclusif et local.



ALIMENTATION

Nous utilisons du fourrage et des céréales provenant de nos propres exploitations et des exploitations voisines, ce qui garantit une alimentation naturelle et saine à nos veaux.

QUALITÉ

La race charolaise est réputée pour produire une viande d'excellente qualité, persillée et savoureuse.

RÉSULTATS

Chaque animal est élevé avec soin et attention, ce qui garantit une qualité qui se distingue par son goût unique et sa texture exquise.

Maturation *Vieilli à sec*

Qu'est-ce que la maturation ?

Il s'agit d'un processus qui utilise les enzymes naturelles de la viande pour faire perdre de l'acide lactique à l'animal. Un processus qui, au fil du temps, attendrit lentement la viande et **rehausse sa, ce qui permet d'obtenir une tendreté maximale.**

Processus de maturation

La maturation a lieu dans des **chambres de maturation verticales** où les pièces sont suspendues, assurant une plus grande ventilation pour une plus grande perte d'humidité.

- 1 SÉLECTION DE VIANDES**
Sur mesure pour chaque client
- 2 PREMIÈRE ÉTAPE**
7 jours en chambre froide à la réception, pour éliminer une partie de l'humidité.
- 3 MATURATION VERTICALE**
Maturation en chambre à **1 °C et 70 % d'humidité** relative avec refroidissement ventilé.
- 4 MATURATION OPTIMALE**
Viande exceptionnellement tendre avec des nuances vieilles

Chez Okelan le processus de maturation est effectué à sec, *Dry Aged* en laissant la viande reposer dans des *chambres à température et humidité contrôlées.*

NOTRE PLUS GRAND ATOUT

La sélection Okelan

Avec un engagement ferme en faveur de la qualité et de la tradition, nous nous distinguons en proposant des produits différenciés élaborés à partir d'animaux de la péninsule ibérique, issus de races bovines autochtones.

Chez Okelan, nous parcourons le territoire national pour trouver des animaux uniques, soignés et nourris comme des membres de la famille dans de petites exploitations durables.

Nous valorisons la culture de la viande et toutes les personnes qui font perdurer ces valeurs d'authenticité et de qualité : nos agriculteurs.



Qu'est-ce que la sélection Okelan ?

Chez OKELAN, une équipe d'experts sélectionne les meilleures viandes dans les élevages d'Europe centrale et de la péninsule ibérique. Chaque morceau reflète notre engagement en faveur de l'excellence, du bien-être animal et de la durabilité, offrant à nos clients une viande qui allie saveur, tradition et responsabilité.



Sidrería

Notre catégorie la plus compétitive. Le bœuf préféré des Sidrerías du nord de l'Espagne.



Selection

Côtelettes sélectionnées en Europe centrale par notre équipe d'experts.



Lurra

La viande de notre terre. Sélection de la viande bovine d'origine nationale.



Terra

Synonyme de qualité. Vaches ayant pâturé sur des terres galiciennes et/ou portugaises.



Rubia Gallega

La race Blonde de Galice, originaire de Galice, offre une viande de grande qualité, une graisse jaunâtre et une saveur particulière.



Buey

Animaux de la péninsule ibérique, élevés et nourris dans le cadre d'un élevage durable.



Supremo Ancestral

Animaux de races locales de la péninsule nourris de manière traditionnelle dans de petites exploitations familiales.



Ternera

Veaux de la race charolaise ou de races croisées élevés dans notre ferme de Valtierra.



Dehesa Bellota

Des vaches qui paissent librement dans la Dehesa et se nourrissent d'herbe et de glands de manière traditionnelle.



Angus

Cebón national (bœuf entre 12 et 48 mois) de race Angus élevé, une partie de sa vie, dans notre ferme de Valtierra, Navarre.

Origine de la viande

EUROPE

Chaque pièce portant le label **Sélection Okelan** est synonyme de qualité. Nous sélectionnons soigneusement la viande dans des abattoirs de confiance en Allemagne, aux Pays-Bas et en Pologne, en tenant compte de facteurs tels que la race, l'âge de l'animal et la qualité de la graisse et du persillage.

PÉNINSULE IBÉRIQUE

Produit national et péninsulaire ; races locales et rustiques qui nous offrent une garantie de qualité, ainsi qu'un produit durable de grande valeur culturelle et gastronomique.

Nos catégories : Lurra, Terra, Blonde de Galice, Bœuf, Supremo Ancestral de vache et bœuf, Veau et Dehesa Bellota.





SPÉCIAL

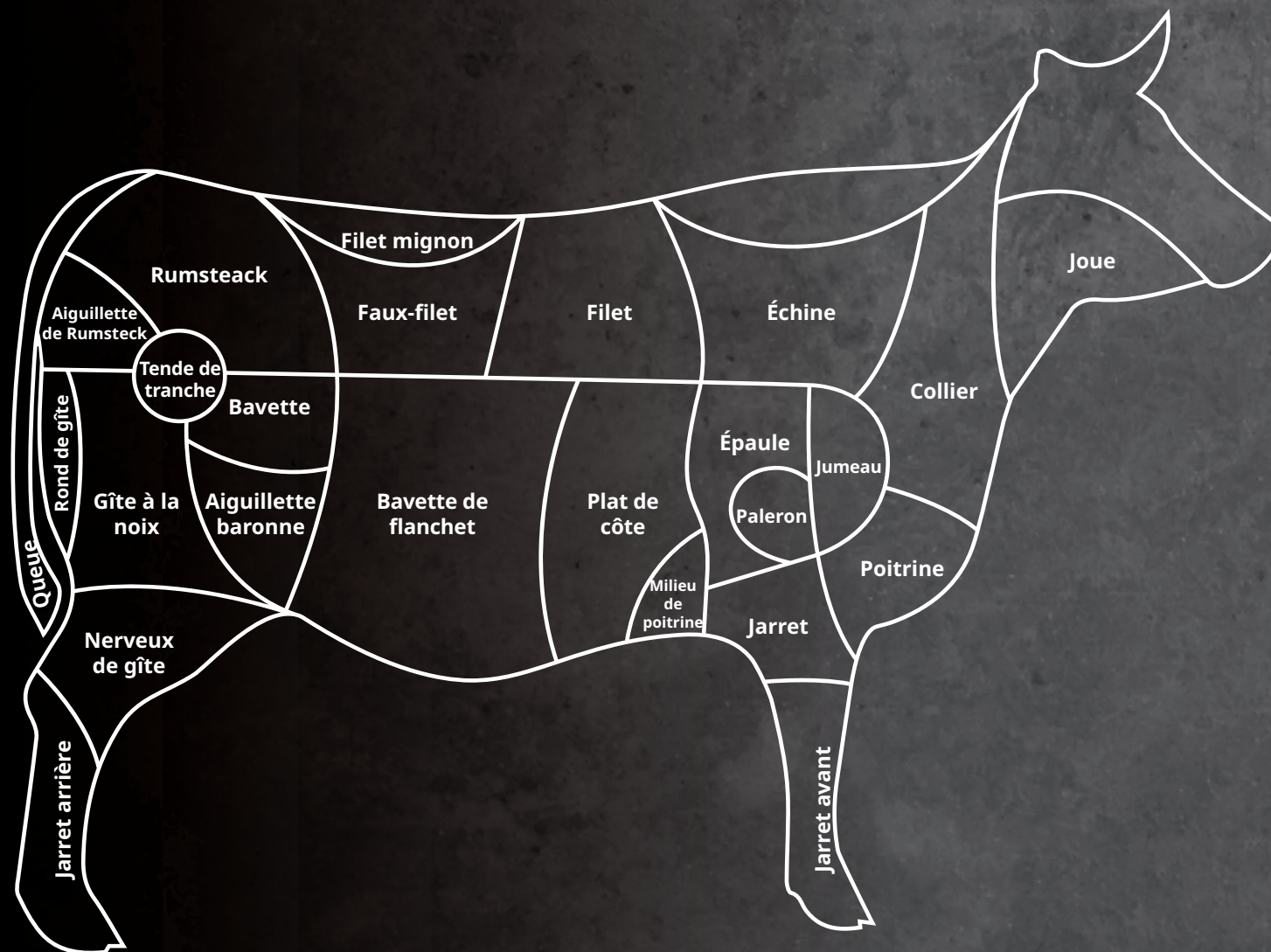
Bœuf Wagyu importé de la région de Kagoshima Grade A5.

Viande de Cebón (bœuf entre 12 et 48 mois) élevé sur nos terres à Valtierra.



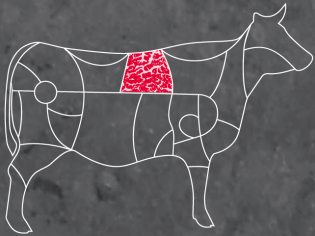
Découpe des animaux

Découvrez les différents morceaux de l'animal et les caractéristiques de qualité de la viande.



Les morceaux avec lesquels nous travaillons :

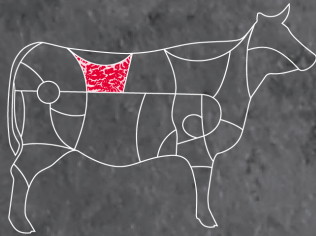
NOIX D'ENTRECÔTE



Elle commence au niveau de l'échine et se poursuit le long de la colonne vertébrale jusqu'à la cinquième ou septième côte. C'est à partir de cette partie que l'on obtient les escalopes. Grâce à la graisse infiltrée, il s'agit d'une partie tendre et savoureuse de la longe.

Caractéristiques de qualité Viande juteuse, tendre et propre.

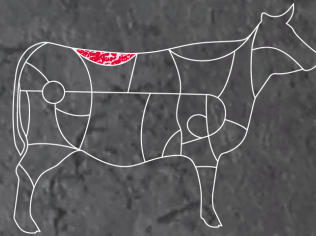
FAUX-FILET



Zone lombaire et thoracique supérieure de l'animal, du haut du dos à la hanche. Elle peut être découpée avec os (côte) ou désossée (entrecôte). Le faux-filet ou rognonnade correspondent aux côtes courtes.

Caractéristiques de qualité Viande très tendre et juteuse.

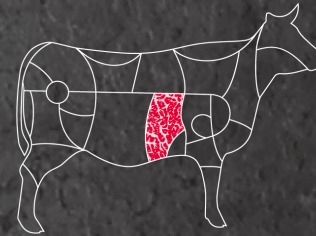
FILET MIGNON



Face interne du faux-filet. Il est composé de trois parties : la pointe, le centre et l'oreille.

Caractéristiques de qualité Il est considéré comme l'un des meilleurs morceaux de bœuf. Viande très tendre, juteuse et persillée. Il a une forme allongée et arrondie.

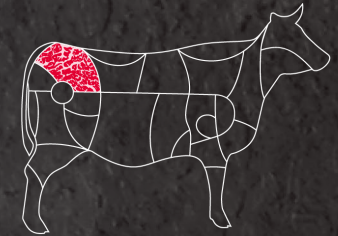
PLAT DE CÔTE



Tiers avant. Comprend les muscles qui reposent sur la partie inférieure des côtes.

Caractéristiques de qualité Il s'agit d'une série d'os cartilagineux qui comprennent une partie de la chair du flanc.

RUMSTEACK



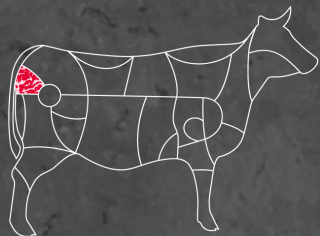
Tiers postérieur, situé dans la partie la plus haute de la jambe. Forme triangulaire. Il se compose de trois pièces :

- L'aiguillette, située à l'angle le plus aigu.
- Bord, extrémité opposée.
- Le cœur, au centre.

Caractéristiques de qualité C'est une viande juteuse et tendre qui ne contient pas trop de graisse.

Les morceaux avec lesquels nous travaillons :

AIGUILLETTE DE RUMSTECK

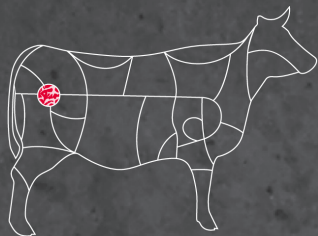


Tiers arrière. Zone extérieure du quart arrière située à proximité de la hanche.

Caractéristiques de qualité

Viande tendre et juteuse.

TENDE DE TRANCHE

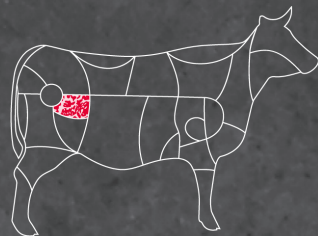


Tiers arrière. Il s'agit d'une grande pièce comprenant tous les muscles situés à l'intérieur de la cuisse. Il a la forme d'un triangle. Il est composé de trois parties : les aiguillettes, la partie centrale et le bord.

Caractéristiques de qualité

Viande tendre et maigre.

BAVETTE

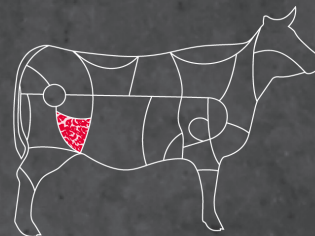


Tiers arrière. Partie supérieure de la jambe, près de la hanche. Il a une forme ovale.

Caractéristiques de qualité

Il est composé de deux parties, l'une près de la hanche, plus juteuse et plus tendre, et l'autre près du genou, plus tendue.

CULOTTE

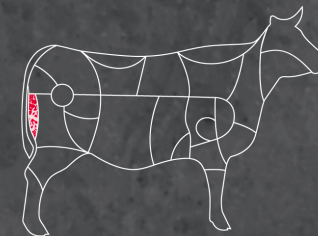


Tiers arrière. Partie externe sous la bavette et le rumsteck. Il est généralement commercialisé avec le rumsteck.

Caractéristiques de qualité

Il fait partie du rumsteck. Le centre est tendre tandis que les pointes sont un peu plus dures. Il est entouré d'une grande quantité de graisse.

ROND DE GÎTE

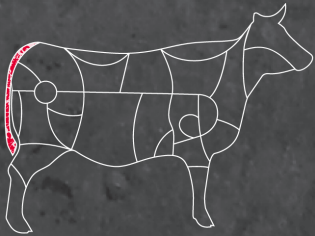


Tiers arrière. Il est situé sur la face externe de la jambe arrière, le long du gîte à la noix et en contact avec la tende de tranche. Il est de forme cylindrique.

Caractéristiques de qualité

Viande plus tendre et moins sèche que le gîte à la noix, avec peu de graisse et pas de nerfs.

QUEUE

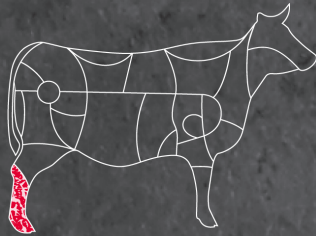


Vertèbres terminales et queue de l'animal.

Caractéristiques de qualité

Viande attachée à l'os. En raison de sa graisse et de la quantité de tissu gélatineux qu'il contient, c'est une viande très savoureuse.

JARRET ARRIÈRE

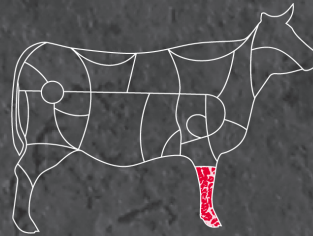


Il s'agit d'une viande maigre et tendre, riche en collagène et en fibres.

Caractéristiques de qualité

Il s'agit d'une viande maigre et tendre, riche en collagène et en fibres.

JARRET AVANT

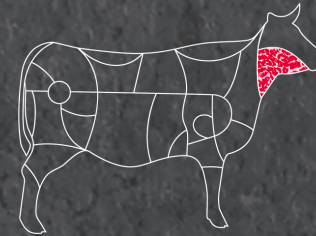


Tiers avant. Partie inférieure des membres antérieurs.

Caractéristiques de qualité

Il s'agit d'une viande maigre et tendre, riche en collagène et en fibres.

JOUE



Elles correspondent aux joues de l'animal.

Caractéristiques de qualité

Viande tendre et moelleuse.

Personnalisez votre longe

Chez OKELAN, notre plus grande valeur réside dans la sélection minutieuse des viandes par notre équipe d'experts. Ceux qui se consacrent à la sélection des meilleurs bovins européens et nationaux élèvent une viande bovine de haute qualité qui répond aux besoins de chaque client.



LONGE ENTIÈRE

AVEC SANS FILET MIGNON

AVEC SANS OS

COUPÉ ET EMBALLÉ - *non paré*

MATURATION **+25** **+40** jours

8 CÔTES

SANS OS

COUPÉ ET EMBALLÉ - *non paré*

1/3 CARRÉ DE BŒUF

SANS FILET MIGNON

SANS OS



CÔTE DE BŒUF

Noix d'entrecôte

RÉFRIGÉRÉ

SURGELÉ

+1 KG



CÔTELETTE

Faux-filet

RÉFRIGÉRÉ

SURGELÉ

500 GR



ENTRECÔTE

ENTIÈRE

EN FILETS

Sidrería

Notre catégorie la plus compétitive. Ces morceaux se caractérisent par une viande maigre et juteuse, d'une texture tendre et d'une grande saveur.

Plus

Des pièces plus grandes que celles de la catégorie sidrería, provenant d'animaux de grande taille et de haute qualité. Il s'agit de pièces à haut rendement et à faible perte.



LONGE
8 CÔTES
CÔTE DE BŒUF
CÔTELETTE
ENTRECÔTE



LONGE
8 CÔTES
CÔTE DE BŒUF
CÔTELETTE
ENTRECÔTE
FILET

La sélection

Okelan Selection, synonyme de qualité. Viande provenant des meilleurs élevages d'Europe centrale pour un produit qui se distingue par sa saveur et sa texture. Une sélection de notre équipe d'experts pour vous offrir différents degrés de persillage (A, AA, AAA) avec la meilleure qualité.



LONGE
8 CÔTES
CÔTE DE BŒUF
CÔTELETTE
ENTRECÔTE
FILET





1/2 CARCASSE
QUARTIER ARRIÈRE
LONGE
8 CÔTES
CÔTE DE BŒUF
CÔTELETTE
ENTRECÔTE
FILET



LONGE
8 CÔTES
1/3 CARRÉ DE BŒUF
CÔTE DE BŒUF



Lurra

La viande de notre terre.

Longes avec couverture
et infiltration de graisse.
Meilleures ventes dans les
catégories nationales.

Une viande de bœuf
exquise, soigneusement
sélectionnée par les experts
en viande d'Okelan.
Deux catégories sont
disponibles, Lurra A et
Lurra AA (infiltration plus
élevée).

Pour les clients à la
recherche d'un produit
différencié et de haute
qualité.



1/2 CARCASSE
QUARTIER ARRIÈRE
LONGE
8 CÔTES
CÔTE DE BŒUF
CÔTELETTE
ENTRECÔTE
FILET
T-BONE
CÔTE
AIGUILLETTE DE
RUMSTECK



1/2 CARCASSE
QUARTIER ARRIÈRE
LONGE
8 CÔTES
1/3 CARRÉ DE BŒUF
CÔTE DE BŒUF
CÔTELETTE
TOMAHAWK
ENTRECÔTE
FILET

Terra

Vaches élevées et abattues en Galice ou au Portugal, synonymes de l'excellence de l'élevage de la région. Cette viande, souvent caractérisée par une graisse jaunâtre, est directement liée à la culture traditionnelle d'élevage et d'engraissement de la région.

Les longes présentent une bonne infiltration et une bonne couverture de graisse, résultat de ces pratiques traditionnelles qui se sont maintenues au fil du temps en Galice et au Portugal.



**LONGE
8 CÔTES
CÔTE DE BŒUF
CÔTELETTE
ENTRECÔTE**



**LONGE
8 CÔTES
CÔTE DE BŒUF
CÔTELETTE**

Blonde de Galice

La race Blonde de Galice se distingue par une bonne couverture de graisse jaunâtre, une texture tendre et une saveur particulière.

La viande bovine Blonde de Galice est très appréciée pour son excellente qualité, fruit du travail de familles d'agriculteurs qui consacrent leur vie à l'élevage et à l'alimentation de ces vaches selon la méthode traditionnelle.



LONGE
1/3 CARRÉ DE BŒUF
CÔTE DE BŒUF
CÔTELETTE

Dehesa Bellota



LONGE
8 CÔTES



Les vaches qui paissent librement dans la Dehesa Salmantina et qui se nourrissent de manière traditionnelle d'herbe et d'autres fruits naturels comme les glands. Comme pour le porc ibérique, entre les mois d'octobre et de mars, ces vaches qui vivent dans un système d'élevage extensif se nourrissent de ce que la terre leur donne. Il en résulte une viande de bœuf au caractère et à la saveur uniques.

Buey

La viande de bœuf, joyau de la gastronomie ibérique, provient de bovins mâles castrés élevés dans de petites exploitations.

Il se distingue par son goût intense, sa texture juteuse et sa grande qualité, fruit d'une alimentation naturelle et d'un processus de maturation optimal.

Un produit exclusif et très prisé dans la haute cuisine.



LONGE
1/3 CARRÉ DE BŒUF
CÔTE DE BŒUF



LONGE
1/3 CARRÉ DE BŒUF
CÔTE DE BŒUF



Ancestrale suprême

Notre magnifique viande suprême provient de races locales telles que la Blonde de Galice, Minhota, Barrosa, Cachena et Arouquesa, entre autres.

Animaux élevés dans les villages par des familles d'agriculteurs qui nourrissent leur bétail de manière traditionnelle. Une viande très exclusive que l'on ne trouve que dans les meilleurs steakhouses d'Espagne.



LONGE
1/3 CARRÉ DE BŒUF
CÔTE DE BŒUF
CÔTELETTE



LONGE
1/3 CARRÉ DE BŒUF
CÔTE DE BŒUF
CÔTELETTE

Ternera

Veaux de race charolaise ou croisée, nourries principalement de fourrages produits dans la même exploitation ou dans des exploitations voisines. Cela garantit une alimentation riche et équilibrée qui a un impact direct sur la qualité de la viande.



Morceaux

1/2 CARCASSE
 NOIX PÂTISSÈRE
 QUARTIER ARRIÈRE
 LONGE
 BAVETTE DE FLAN-
 CHET
 AVANT
 RUMSTEACK
 BAVETTE
 ROND DE GÎTE
 FILET
 ÉCHINE
 CÔTE



Angus



LONGE
1/3 CARRÉ DE BŒUF
CÔTE DE BŒUF
CÔTELETTE
QUARTIER ARRIÈRE
NOIX PÂTISSIÈRE
AVANT
BAVETTE DE FLAN-
CHET



Cebón national (bœuf entre 12 et 48 mois) de race Angus élevé, une partie de sa vie, dans notre ferme de Valtierra, Navarre.

Animaux nourris pendant la période d'engraissement avec des céréales et des fourrages naturels provenant de nos propres exploitations afin d'obtenir une viande à la texture et à la saveur agréables.

Wagyu

National

Le wagyu élevé en Espagne est le résultat de la combinaison de la tradition agricole japonaise et de la qualité de l'environnement naturel espagnol.

Nous disposons de petites exploitations spécialisées dans l'élevage de Wagyu qui recherchent le bien-être des animaux, en suivant des pratiques qui favorisent la tranquillité et le bien-être de l'animal afin de fournir un produit exclusif et de haute qualité.



CÔTE DE BŒUF



Kagoshima A5 Kobe A5

Grâce à une génétique contrôlée et à un élevage soigné, le Wagyu offre une viande extrêmement tendre et juteuse, d'une saveur inégalée.

Nous sommes les seuls distributeurs officiels de Wagyu au Pays Basque et l'un des 11 en Espagne à proposer le Kagoshima A5, la plus haute qualité japonaise. Cette viande est réputée pour son persillage, sa couleur et sa texture exceptionnels.

LINGOT



RIBEYE



Morceaux spéciales

Txuleton Patxi

Côte découverte avec le sceau Okelan. Laissez-vous séduire par le grand Chuletón Patxi. Viande bovine élevée dans la péninsule ibérique qui se distingue par sa viande exceptionnelle et sa saveur intense.

Morceau de la zone de la noix de collier, avec différentes textures dans le même morceau grâce aux différents muscles qui le composent.

Taille, saveur et texture dans un seul morceau.



Tomahawk

Issue de la côte de noix d'entrecôte, cette viande est réputée pour son persillage intramusculaire, qui contribue à sa saveur juteuse et tendre.

La particularité du Tomahawk réside dans la conservation d'une partie de l'os de la côte, ce qui lui confère son aspect de « hache » (tomahawk en anglais) caractéristique.



T-Bone

Le morceau T-Bone est obtenu à partir de l'arrière de la longe, combinant le faux-filet et le filet en un seul morceau.

L'os en forme de T sépare les deux morceaux, offrant une double expérience : la tendreté du faux-filet et la saveur intense de la côtelette.



Filets mignons





LURRA

2,5 - 2,9 kg



TERRA

2,5 - 2,9 kg



SELECTION

2 - 2,5 kg 2,5 - 2,9 kg

2.9 - 3.5 kg + 3,5 kg



ANGUS

+ 3,5 kg



BUEY

VARIATIONS DE POIDS
EN FONCTION DE LA RACE
Ex : Filet mignon de **Betizu** - 2 kg
Filet mignon de **Minhota** - 6 kg



BUEY SUPREMO ANCESTRAL

VARIATIONS DE POIDS
EN FONCTION DE LA RACE
Ex : Filet mignon de **Betizu** - 2 kg
Filet mignon de **Minhota** - 6 kg

Les hamburgers





VIANDE POUR HAMBURGERS *BOEUF OKELAN*

Surgelé 175 g (boîte de 24 pièces)

Réfrigéré 150 g (plateau 2 pièces)



VIANDE DE BURGERS DE *BOEUF*

Surgelé 175 g (boîte de 24 pièces)

Réfrigéré 150 g (plateau 2 pièces)



VIANDE DE BURGERS *TXULETA MATURÉE*

Surgelé 200 g (boîte de 24 pièces)



VIANDE DE BURGERS DE *WAGYU*

Surgelé 150 g (boîte de 24 pièces)



SMASH BURGER

Viande maigre sélectionnée. **30 % de graisse.**
Parfait pour votre Smash Burger !

Surgelé 85 g (boîte de 36 pièces)

PRODUITS DE

Valeur ajoutée



Tataki de Txuleta

Sélection Okelan

Emballé sous vide 155 g
(Boîte de 15 pièces)

Produit congelé



Steak Tartare

Paquet de 170 g
(Boîte de 8 pièces)

Y compris la sauce tartare 45 g

Produit congelé



Côte de bœuf à basse température

Produits réfrigérés et congelés

595 g environ. (Boîte de 1 ou 6 pièces)

+2 sachets de purée de pommes de
terre (160 g)



Cecina (viande de bœuf séchée) de León

Bœuf suprême - Vache Lurra AA

Entier : 1/2 Cecina (entre 1 et 3,5 kg)

En tranches : 55 g/pièce. (Boîte de 20 pièces)



Lingot de wagyu

Emballé sous vide, environ 100 g. (Boîte de 5 pièces)

Produit congelé

Avec certificat d'authenticité



Lingot de bœuf

Emballé sous vide, environ 125 g. (Boîte de 5 pièces)

Produit congelé

Avec certificat d'authenticité



Carpaccio de bœuf

Emballé sous vide 60 g (boîte de 15 pièces)

Produit congelé



Carpaccio de Wagyu

Emballé sous vide 30 g (boîte de 15 pièces)

Produit congelé



Roulé de filet mignon

Médaille de filet mignon 200 g (boîte de 15 pièces)

Entier + 3 kg (unitaire)

Charcuterie artisanale

Depuis 1972, nous consacrons notre passion et notre expérience à la production de charcuterie artisanale, en créant des produits qui allient tradition et qualité.

Au fil des années, nous avons perfectionné nos techniques et élargi notre gamme pour satisfaire les goûts les plus exigeants.

Nos efforts et notre dévouement ont été reconnus dans de nombreux concours. Ces prix ne sont pas seulement un honneur, mais une preuve tangible de notre engagement en faveur de la qualité et de l'innovation dans chacun de nos produits.



Txistorra
classique

2023

PAYS BASQUE
1ER PRIX

2021

PAYS BASQUE
2E PRIX



Txistorra
de bœuf



Chorizo
Oreado





okelan

OKELAN

P.I. Abendaño

Urdaneta bidea 22

20800 ZARAUTZ (Gipuzkoa)

okelan.es

943 89 44 11

info@okelan.es