

Okelán

Das Beste
vom *Besten*



Spezialisiert auf
autochthone
Rassen

Mit einem festen Bekenntnis zu Qualität und Tradition heben wir uns dadurch ab, dass wir einzigartige Produkte von Tieren der Iberischen Halbinsel anbieten, die aus einheimischen Rinderrassen stammen. Bei Okelan durchstreifen wir das nationale Territorium, um einzigartige Tiere zu finden, die auf kleinen, nachhaltigen Bauernhöfen wie ein Mitglied der Familie gepflegt und gefüttert werden. Wir schätzen die Kultur des Fleisches und all die Menschen, die diese authentischen und qualitativ hochwertigen Werte aufrechterhalten: unsere Bauern.





GESALAGA

Unser Familienunternehmen wurde 1978 von den Eheleuten José Cruz Gesalaga und Arantxa Aizpurua in Zarautz gegründet. Seit mehr als 40 Jahren bemühen wir uns, unseren Kunden den besten Service zu bieten. Dies hat dazu geführt, dass wir heute vier erfolgreiche Handelsmarken mit Erzeugnissen der ersten, vierten und fünften Wahl führen.

2017 haben wir mit dem Ziel, unsere Fleischlinie von anderen Produkten zu unterscheiden und damit dem wahren Ursprung des Familienunternehmens mehr Gewicht zu verleihen, die Marke OKELAN geschaffen. Heute können wir dank unseres Vertriebservices und der mit modernsten Maschinen ausgestatteten Reife- und Zerlegungsräume mehr als 1.000 Koteletts pro Woche anbieten.



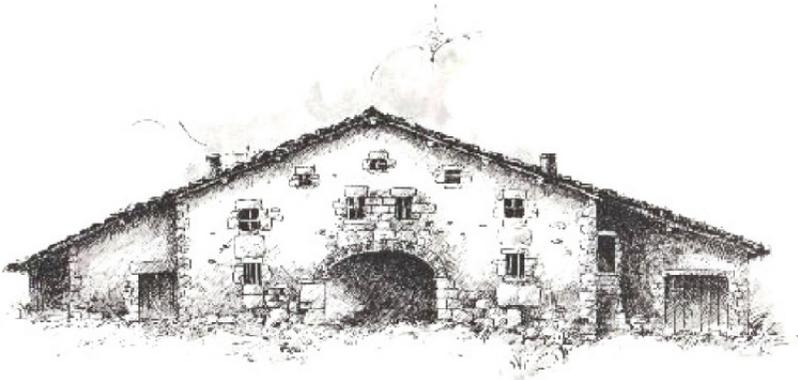
OKELAN

Wir bei Okelan haben uns auf nationale und peninsulare Produkte spezialisiert; autochthone und rustikale Rassen, die sowohl eine Qualitätsgarantie als auch ein nachhaltiges Produkt von großem kulturellen und gastronomischen Wert garantieren.

Wir arbeiten ständig an der Verbesserung und Optimierung unserer Anlagen, um sie nachhaltiger und effizienter zu machen. So entstand das Zentrum von Marmarra, ein neues Fleischwerk mit Zerlegeräumen und Reifekammern mit einer Kapazität von 7.000 Koteletts. Der innovative Raum beherbergt den Sitz der Okelan-Stiftung, die sich der Erhaltung der einheimischen Rassen der Halbinsel widmet und in der Fachleute aus der Branche durch ein einzigartiges Schulungsmodell Kenntnisse über das Landleben, die Fleischverarbeitung und die innovativsten kulinarischen Techniken bei Rindfleisch von Tieren der angestammten Rassen erwerben können.

Gesalaga Okelan ist ein Synonym für *Qualität, Pflege* für den Kunden und *Respekt* für unsere Tiere und den Primärsektor.

Unsere Geschichte



1978

Jose Cruz Gesalaga und Arantxa Aizpurua gründeten die erste Metzgerei in Zarautz, genannt Otzarreta, zu Ehren des Bauernhauses der Familie. Mit der Eröffnung dieses Betriebs begann eine erfolgreiche Karriere in der Fleischindustrie.

1990

In den 1990er Jahren erwarb Gesalaga eine Farm in Navarra und stieg in die Viehzucht ein, indem sie die ersten weiblichen **Charolais-Kreuzungen für ihre eigene Zucht** erwarb. Heute haben wir ein homogenes Produkt von höchster Qualität, das das Ergebnis der Pflege und Fütterung dieser Tiere ist.

2011

Durch ein Feuer wurden mehr als 30 Jahre Arbeit zunichte gemacht. Dank der Überzeugung der Familie, weiterzumachen, und der Anstrengungen aller Arbeiter waren wir in weniger als 15 Tagen wieder einsatzbereit.

2013

Die neuen Einrichtungen von Gesalaga Okelan wurden 2013 gebaut, einschließlich einer speziellen F&E&I-Küche, die nur für Verkostungen und Versuche genutzt wird.



2017

Nach jahrzehntelanger Spezialisierung auf die Fleischindustrie haben wir 2017 beschlossen, die Marke Okelan zu gründen. Wir wollten unsere Fleischlinie differenzieren und die wahre Herkunft und Tradition unseres Familienunternehmens hervorheben.

2024

Heute servieren wir mehr als 1.000 Koteletts pro Woche und haben uns auf lokale und rustikale Rassen von der Halbinsel spezialisiert. Unseren Kunden garantieren wir ein hochwertiges, nachhaltiges Produkt mit großem kulturellen und gastronomischen Wert.



Zentrum Marmarra

Zentrum Marmarra. Neues Fleischwerk mit einer Produktionskapazität von bis zu 7.000 Koteletts. Hauptsitz der Okelan Foundation und der innovativen Meat School, die unser Engagement für Spitzenleistungen in diesem Sektor festigt.

Eigener Viehbestand

In den 1990er Jahren begann unsere Viehzucht mit der Aufzucht von Charolais-Färsen auf unserer Farm in Valtierra (Navarra). Das warme, trockene Klima und eine natürliche Fütterung sorgen für die hohe Qualität unserer Kälber. In den ersten 6 bis 10 Monaten wird die Ernährung der Tiere mit natürlichem Futter und Getreide kontrolliert und ein exklusives Produkt aus eigenem Anbau angeboten.





FUTTER

Futter und Getreide stammen von unseren eigenen und nahegelegenen Bauernhöfen, sodass wir eine natürliche und gesunde Ernährung für unsere Kälber gewährleisten können.

QUALITÄT

Die Charolais-Rasse ist für ihre ausgezeichnete Fleischqualität bekannt, die sich durch eine gute Durchdringung und einen guten Geschmack auszeichnet.

ERGEBNISSE

Jedes Tier wird mit Sorgfalt und Liebe zum Detail aufgezogen, wodurch eine Qualität gewährleistet wird, die sich durch ihren einzigartigen Geschmack und ihre exquisite Beschaffenheit auszeichnet.

Reifung
Dry Aged

Was bedeutet Reifung?

Dies ist ein Verfahren, bei dem die natürlichen Enzyme im Fleisch genutzt werden, damit das Tier Milchsäure verliert. Ein Prozess, der das Fleisch im Laufe der Zeit langsam zart macht und **den Geschmack verbessert, um so ein Maximum an Zartheit zu erreichen.**

Reifungsprozess

Die Reifung erfolgt in **vertikalen Reifekammern**, in denen die Stücke aufgehängt werden, sodass eine bessere Belüftung für einen höheren Feuchtigkeitsverlust sorgt.

1 FLEISCHAUSWAHL

Für jeden Kunden individuell gestaltet

2 PHASE EINS

7 Tage im Kühlraum des Empfangs, wo ein Teil der Feuchtigkeit entzogen wird.

3 VERTIKALE REIFUNG

Reifung in einem belüfteten Kühlraum bei **1 °C und 70 % Luftfeuchtigkeit** relativer Luftfeuchtigkeit.

4 OPTIMALE REIFUNG

Außergewöhnlich zartes Fleisch mit reifen Nuancen

Bei Okelan wird der Reifungsprozess durchgeführt dry aged, wobei das Fleisch in Kammern mit kontrollierter Temperatur und Feuchtigkeit ruht.

UNSER GRÖSSTER WERT

Die Okelan – Okelan

Mit einem festen Bekenntnis zu Qualität und Tradition heben wir uns dadurch ab, dass wir einzigartige Produkte von Tieren der Iberischen Halbinsel anbieten, die aus einheimischen Rinderrassen stammen.

Bei Okelan durchstreifen wir das nationale Territorium, um einzigartige Tiere zu finden, die auf kleinen, nachhaltigen Bauernhöfen wie ein Mitglied der Familie gepflegt und gefüttert werden.

Wir schätzen die Kultur des Fleisches und all die Menschen, die diese authentischen und qualitativ hochwertigen Werte aufrechterhalten: unsere Bauern.



Was ist die Okelan-Auswahl?

Wir bei OKELAN arbeiten mit einem Expertenteam zusammen, das die besten Fleischsorten aus Viehzuchtbetrieben in Mitteleuropa und auf der Iberischen Halbinsel auswählt. Jedes Stück ist Ausdruck unseres Engagements für Exzellenz, Tierschutz und Nachhaltigkeit und bietet unseren Kunden Fleisch, das Geschmack, Tradition und Verantwortung vereint.



Sidrería (Mosterei)

Unsere wettbewerbsstärkste Kategorie. Das Lieblingsrindfleisch der Mostereien in Nordspanien.



Auswahl

Von unserem Expertenteam ausgewählte Koteletts aus Mitteleuropa.



Lurra

Das Fleisch unseres Landes. Auswahl von Rindfleisch mit nationaler Herkunft.



Terra

Ein Synonym für Qualität. Kühe, die auf galicischem und/oder portugiesischem Boden geweidet haben.



Rubia Gallega

Die Rasse Rubia Gallega, die ursprünglich aus Galicien stammt, zeichnet sich durch hochwertiges Fleisch, gelbliches Fett und einen unverwechselbaren Geschmack aus.



Ochse

Tiere von der Iberischen Halbinsel, aufgezogen und gefüttert in nachhaltiger Tierhaltung.



Oberster Vorfahre

Tiere von einheimischen Rassen der Halbinsel, die nach traditioneller Art und Weise auf kleinen Familienbetrieben gefüttert werden.



Kalbfleisch

Färsen der Rasse Charolais oder Kreuzungen, die auf unserem Hof in Valtierra gezüchtet werden.



Dehesa Bellota

Kühe, die frei in der Dehesa grasen und auf traditionelle Art und Weise Gras und Eicheln fressen.



Angus

Der nationale Stier der Rasse Angus ist einen Teil seines Lebens auf unserer Farm in Valtierra, Navarra, aufgewachsen.

Herkunft des Fleisches

EUROPA

Jedes Stück, das das Zeichen **Okelan Selection** trägt, ist ein Synonym für Qualität. Das Fleisch wählen wir sorgfältig aus vertrauenswürdigen Schlachthöfen in Deutschland, den Niederlanden und Polen aus. Dabei berücksichtigen wir Faktoren wie Rasse, Alter des Tieres und die Qualität von Fett und Infiltration.

IBERISCHE HALBINSEL

Nationales und halbinsulares Produkt; autochthone und rustikale Rassen, die uns eine Qualitätsgarantie bieten, sowie ein nachhaltiges Produkt von großem kulturellen und gastronomischen Wert.

Unsere Kategorien: Lurra, Terra, Rubia Gallega, Buey, Supremo Ancestral de Vaca y Buey, Ternera und Dehesa Bellota.





SPEZIALITÄTEN

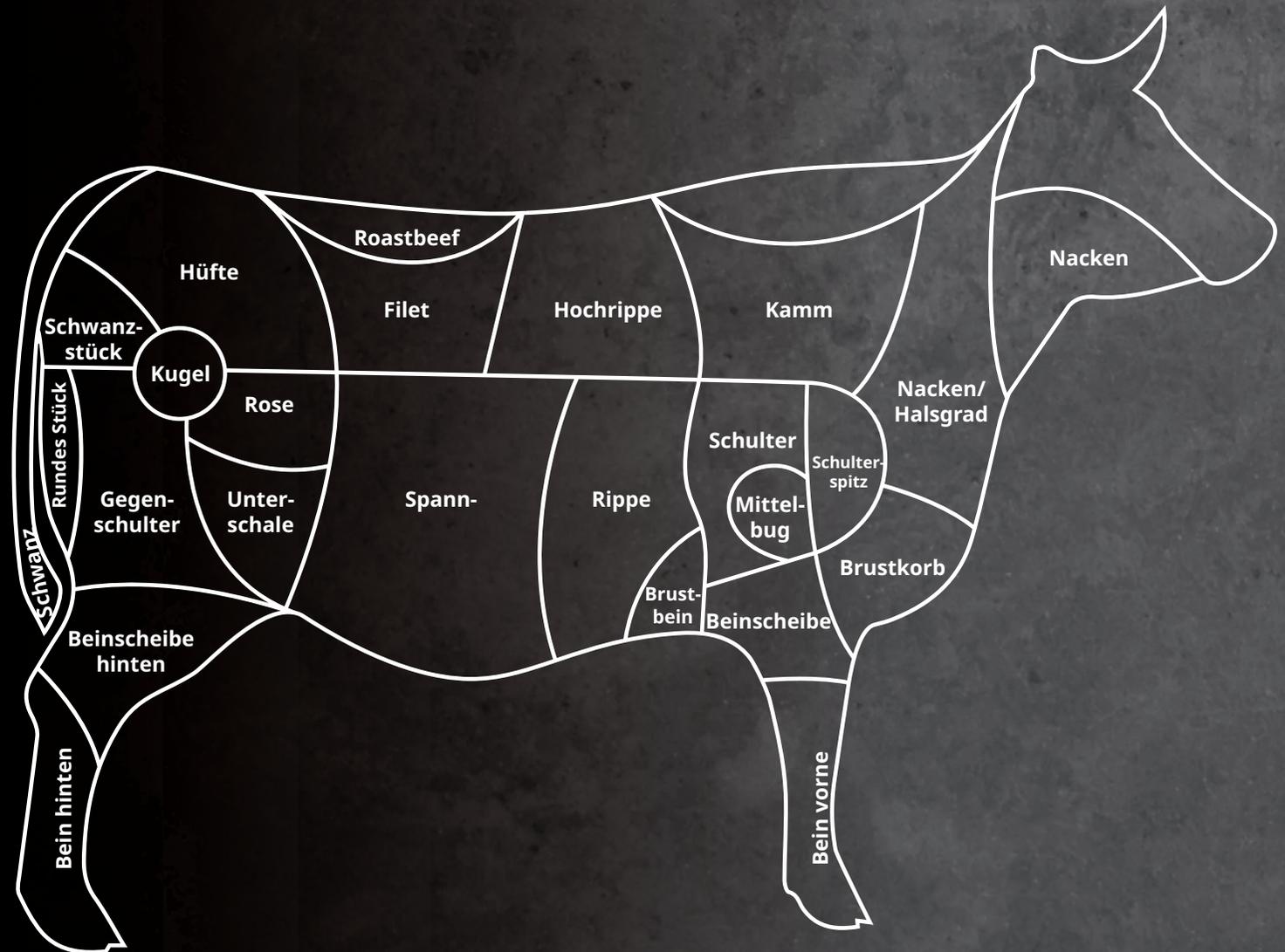
Wagyu-Rindfleisch, importiert aus der Region Kagoshima, Güteklasse A5.

Cebón-Fleisch, das auf unserem Land in Valtierra aufgezogen wird.



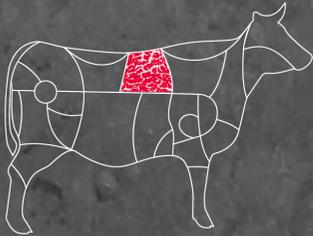
Zerlegung

Erfahren Sie mehr über die verschiedenen Teilstücke des Tieres und die Qualitätsmerkmale des Fleisches.



Die Schnitte, mit denen wir arbeiten:

HOCHRIPPE

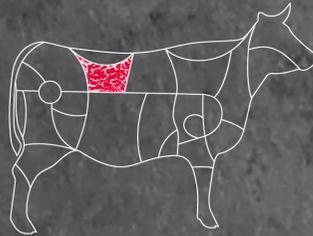


Beginnt an der Spitze und verläuft entlang der Wirbelsäule bis zur fünften oder siebten Rippe. Aus diesem Teil werden die Koteletts gewonnen. Durch das eingeweichte Fett ist es ein zarter und schmackhafter Teil der Lende.

Qualitätsmerkmale

Saftiges, zartes und sauberes Fleisch.

FILET

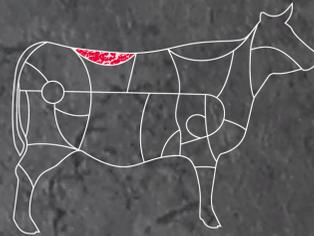


Lenden- und oberer Brustbereich des Tieres, vom hohen Rücken bis zur Hüfte. Es kann entweder mit Knochen (Kotelett) oder ohne Knochen (Entrecote) geschnitten werden. Die untere Lende oder Niere entspricht den kurzen Rippen.

Qualitätsmerkmale

Sehr zartes und saftiges Fleisch.

ROASTBEEF

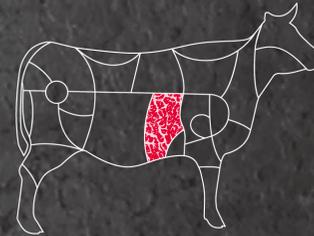


Innenseite des unteren Rückens. Sie besteht aus drei Teilen: der Spitze, der Mitte und dem Ohr.

Qualitätsmerkmale

Es gilt als eines der besten Stücke vom Rind. Sehr zartes und saftiges Fleisch mit Fettinfiltration. Er hat eine längliche und runde Form.

RIPPEN

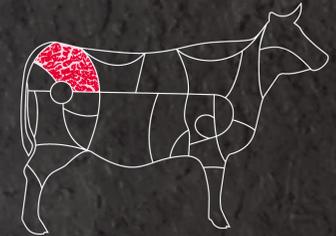


Vorderes Drittel. Umfasst die Muskeln, die am unteren Teil der Rippen anliegen.

Qualitätsmerkmale

Es handelt sich um eine Reihe von Knorpelknochen, die einen Teil des Fleisches der Flanke einschließen.

HÜFTE



Hinteres Drittel, im höchsten Teil des Beins gelegen. Dreieckige Form. Es besteht aus drei Teilen:

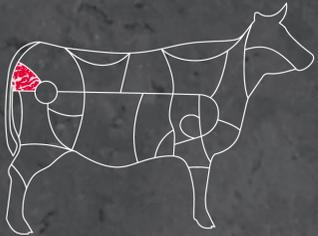
- der Falte, die sich im spitzesten Winkel befindet.
- dem „Cantero“, also dem gegenüberliegenden Ende.
- dem Herzen, in der Mitte.

Qualitätsmerkmale

Es ist ein saftiges und zartes Fleisch, das nicht zu viel Fett enthält.

Die Schnitte, mit denen wir arbeiten:

SCHWANZSTÜCK

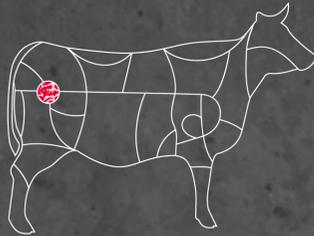


Hinteres Drittel. Äußerer Bereich des Hinterviertels neben der Hüfte.

Qualitätsmerkmale

Zartes und saftiges Fleisch.

KUGEL

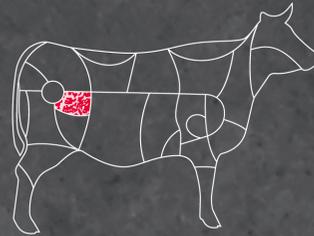


Hinteres Drittel. Das ist ein großes Stück, das alle Muskeln an der Innenseite des Oberschenkels umfasst. Es hat die Form eines Dreiecks. Es besteht aus drei Teilen: der Lippe oder der Brustbeinflanke, dem Mittelteil und dem hinteren Viertel.

Qualitätsmerkmale

Zartes, mageres Fleisch.

ROSE

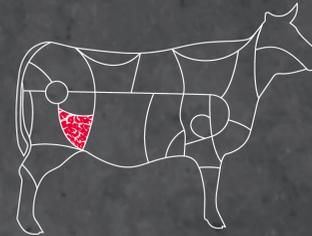


Hinteres Drittel. Oberer Teil des Beins, in der Nähe der Hüfte. Es hat eine eiförmige Form.

Qualitätsmerkmale

Es besteht aus zwei Teilen, einem in der Nähe der Hüfte, der saftiger und zarter ist, und dem anderen in der Nähe des Knies, der mehr Sehnen hat.

HÜFTSPITZE

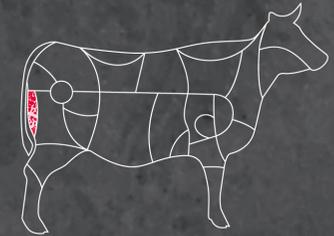


Hinteres Drittel. Äußerer Teil unter dem Kniegelenk und der Hüfte. Es wird normalerweise mit der Hüfte angeboten.

Qualitätsmerkmale

Es ist ein Teil der Hüfte. Der Kern ist zart, während die Spitzen etwas härter sind. Er ist von einer großen Menge Fett umgeben.

RUNDSTÜCK

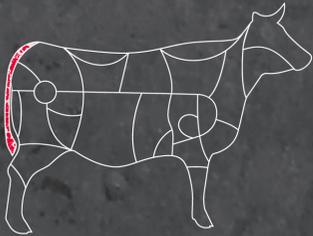


Hinteres Drittel. Es befindet sich an der Außenseite des hinteren Beins entlang des Gegenstücks und in Kontakt mit der Kugel. Es hat eine zylindrische Form.

Qualitätsmerkmale

Zarteres und weniger trockenes Fleisch als beim Gegenstück, mit wenig Fett und ohne Nerven.

SCHWANZ

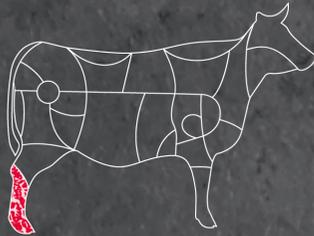


Endwirbel und Schwanz des Tieres.

Qualitätsmerkmale

Das Fleisch hängt am Knochen. Aufgrund seines Fettgehalts und der Menge an gallertartigem Gewebe ist es ein sehr schmackhaftes Fleisch.

BEIN HINTEN

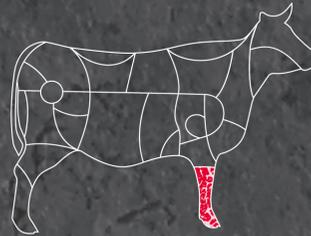


Es ist ein mageres, zartes Fleisch, das viel Kollagen und Ballaststoffe enthält.

Qualitätsmerkmale

Es ist ein mageres, zartes Fleisch, das viel Kollagen und Ballaststoffe enthält.

BEIN VORNE

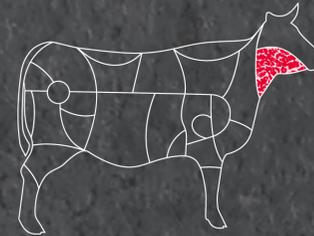


Vorderes Drittel. Unterer Teil der Vorderbeine.

Qualitätsmerkmale

Es ist ein mageres, zartes Fleisch, das viel Kollagen und Ballaststoffe enthält.

NACKEN



Sie entsprechen den Backen des Tieres.

Qualitätsmerkmale

Zartes und weiches Fleisch.

Personalisieren Sie Ihr Fleisch

Bei OKELAN liegt der größte Wert in der sorgfältigen Auswahl des Fleisches durch unser Expertenteam. Ihr Ziel ist es, qualitativ hochwertiges Rindfleisch von den besten europäischen und nationalen Rinderfarmen auszuwählen, um den Bedürfnissen jedes Kunden gerecht zu werden.



GANZES STÜCK

MIT OHNE ROASTBEEF

MIT OHNE ROSARIO

GESCHNITTEN UND VERPACKT – *ungeschliffen*

REIFUNG +25 +40 Tage

8 RIPPEN

OHNE ROSARIO

GESCHNITTEN UND VERPACKT - *ungeschliffen*

1/3 Lendenstück

OHNE ROASTBEEF

OHNE ROSARIO



KOTLETT
Hochrippe

GEKÜHLT

TIEFGEFROREN

+1 KG



STEAK
Filet

GEKÜHLT

TIEFGEFROREN

500 G



ENTRECOT

GESAMT

FILETIERT

Sidrería (Mosterei)



Unsere wettbewerbsstärkste Kategorie. Diese Stücke zeichnen sich durch ihr mageres, saftiges Fleisch mit einer zarten Textur und einem großartigen Geschmack aus.

Plus

Größere Stücke als in der Kategorie Apfelwein, von Tieren mit gutem Körperbau und hoher Qualität. Es handelt sich um leistungsstarke, verschleißarme Teile.



LENDENSTÜCK
8 RIPPEN
KOTLETT
STEAK
ENTRECOT



LENDENSTÜCK
8 RIPPEN
KOTLETT
STEAK
ENTRECOT
FILET

Auswahl

Okelan Selection, ein Synonym für Qualität. Fleisch aus den besten Viehzuchtbetrieben Mitteleuropas für ein Produkt, das sich durch seinen Geschmack und seine Beschaffenheit auszeichnet. Eine Auswahl unseres Expertenteams, um Ihnen verschiedene Grade der Infiltration (A, AA, AAA) mit der besten Qualität anzubieten.



**LENDENSTÜCK
8 RIPPEN
KOTLETT
STEAK
ENTRECOT
FILET**





1/2 KANAL
HINTERES VIERTEL
LENDENSTÜCK
8 RIPPEN
KOTLETT
STEAK
ENTRECOT
FILET



LENDENSTÜCK
8 RIPPEN
1/3 Lendenstück
KOTLETT



Lurra

Das Fleisch unseres Landes.

Koteletts mit Fettabdeckung und Infiltration. Top-Verkäufer in nationalen Kategorien.

Exquisites Rindfleisch, sorgfältig ausgewählt von den Experten von Okelan Meats.

Es gibt zwei Kategorien, Lurra A und Lurra AA (höhere Infiltration).

Für Kunden, die ein differenziertes, hochwertiges Produkt suchen.



1/2 KANAL
HINTERES VIERTEL
LENDENSTÜCK
8 RIPPEN
KOTLETT
STEAK
ENTRECOT
FILET
T-BONE
RIPPEN
SCHWANZSTÜCK



1/2 KANAL
HINTERES VIERTEL
LENDENSTÜCK
8 RIPPEN
1/3 Lendenstück
KOTLETT
STEAK
TOMAHAWK
ENTRECOT
FILET

Terra

Kühe, die in Galicien oder Portugal aufgezogen und geschlachtet wurden, ein Synonym für die hervorragende Viehzucht in der Region. Dieses oft durch sein gelbliches Fett gekennzeichnete Fleisch steht in direktem Zusammenhang mit der traditionellen Viehzucht und Mastkultur der Region.

Die Koteletts weisen eine gute Infiltration und Fettabdeckung auf, das Ergebnis dieser traditionellen Praktiken, die im Laufe der Zeit in Galicien und Portugal beibehalten wurden.



LENDENSTÜCK
8 RIPPEN
KOTLETT
STEAK
ENTRECOT



**LENDENSTÜCK
8 RIPPEN
KOTLETT
STEAK**

Rubia Gallega

Die Rasse Rubia Gallega zeichnet sich durch eine gute gelbliche Fettschicht, eine zarte Textur und einen unverwechselbaren Geschmack aus.

Das Rubia Gallega-Rindfleisch wird für seine hervorragende Qualität geschätzt, die das Ergebnis der Arbeit von Bauernfamilien ist, die ihr Leben der Aufzucht und Fütterung dieser Kühe auf traditionelle Weise widmen.



LENDENSTÜCK
1/3 Lendenstück
KOTLETT
STEAK

Dehesa Bellota



LENDENSTÜCK
8 RIPPEN



Kühe, die in der Dehesa Salmantina frei grasen und sich auf traditionelle Weise von Gras und anderen natürlichen Früchten wie Eicheln ernähren. Wie beim iberischen Schwein ernähren sich diese Kühe, die in einer extensiven Viehhaltung leben, zwischen Oktober und März von dem, was der Boden ihnen gibt. Das Ergebnis ist Rindfleisch mit einzigartigem Charakter und Geschmack.

Ochse

Das Rindfleisch, ein Juwel der iberischen Gastronomie, stammt von kastrierten männlichen Rindern, die in kleinen Betrieben aufgezogen werden.

Er zeichnet sich durch seinen intensiven Geschmack, seine saftige Textur und seine hohe Qualität aus, die das Ergebnis einer natürlichen Fütterung und eines optimalen Reifungsprozesses sind.

Ein exklusives und sehr geschätztes Produkt der Haute Cuisine.



LENDENSTÜCK
1/3 Lendenstück
KOTLETT



LENDENSTÜCK
1/3 Lendenstück
KOTLETT



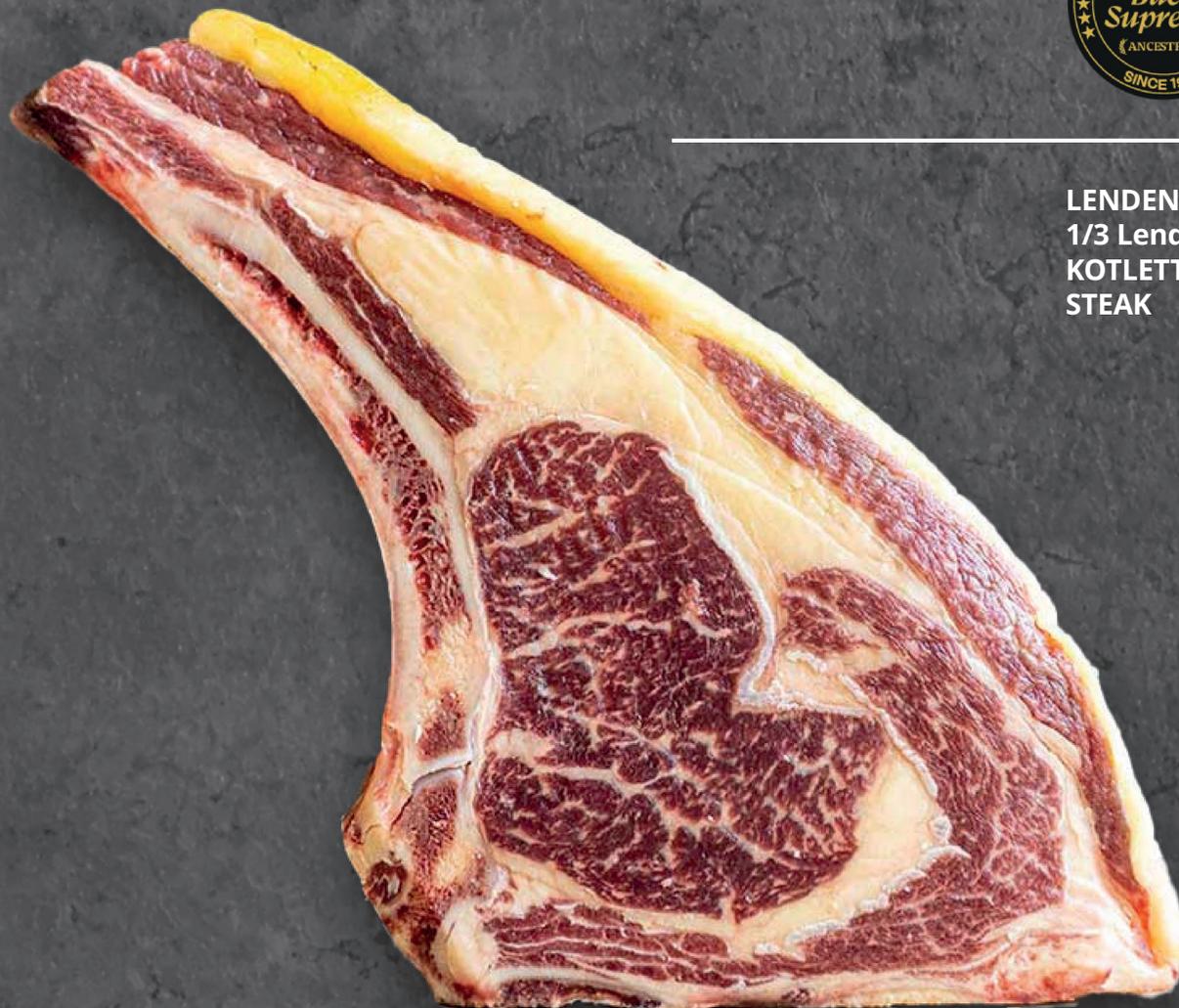
Oberster Vorfahre

Unser hervorragendes Fleisch stammt von einheimischen Rassen wie Rubia Gallega, Minhota, Barrosa, Cachena und Arouquesa, um nur einige zu nennen.

Tiere, die in Dörfern von Bauernfamilien aufgezogen werden, die ihr Vieh auf traditionelle Weise ernähren. Ein sehr exklusives Fleisch, das nur in den besten Steakhäusern Spaniens zu finden ist.



LENDENSTÜCK
1/3 Lendenstück
KOTLETT
STEAK



LENDENSTÜCK
1/3 Lendenstück
KOTLETT
STEAK

Kalbfleisch

Färsen der Rasse Charolais oder Kreuzungen, die hauptsächlich mit Futter aus demselben oder benachbarten Betrieben gefüttert werden. Dies gewährleistet eine reichhaltige und ausgewogene Ernährung, die sich direkt auf die Qualität des Fleisches auswirkt.



Schnitte

1/2 KANAL
KUGEL
HINTERES VIERTEL
LENDENSTÜCK
SPANNRIPPE
VORNE
HÜFTE
ROSE
RUNDSTÜCK
FILET
KAMM
RIPPEN



Angus



LENDENSTÜCK
1/3 Lendenstück
KOTLETT
STEAK
HINTERES VIERTEL
KUGEL
VORNE
SPANNRIPPE



Der nationale Stier der Rasse Angus ist einen Teil seines Lebens auf unserer Farm in Valtierra, Navarra, aufgewachsen.

Die Tiere werden während der Mastzeit mit natürlichem Getreide und Futter aus unseren eigenen Betrieben gefüttert, um Fleisch mit einer angenehmen Textur und einem angenehmen Geschmack zu erhalten.

Wagyu

einheimisch

Das in Spanien gezüchtete Wagyu ist das Ergebnis einer Kombination aus japanischer Zuchttradition und der Qualität der spanischen Natur.

Unsere kleinen Betriebe, die sich auf die Zucht von Wagyu spezialisiert haben, bemühen sich um das Wohlergehen der Tiere. Sie folgen Praktiken, die die Ruhe und das Wohlergehen der Tiere fördern, um ein exklusives, hochwertiges Produkt zu liefern.



KOTLETT



Kagoshima A5 Kobe A5

Dank seiner kontrollierten Genetik und sorgfältigen Zucht bietet Wagyu extrem zartes, saftiges Fleisch mit einem unvergleichlichen Geschmack.

Wir sind der einzige offizielle Händler von Wagyu im Baskenland und einer von nur 11 in Spanien, die Kagoshima A5, die höchste japanische Qualität, anbieten. Dieses Fleisch ist bekannt für seine außergewöhnliche Marmorierung, Farbe und Textur.

LINGOTE



RIBEYE



Besondere Schnitte

Txuleton Patxi

Needle Chop mit dem Okelan-Siegel. Lassen Sie sich von dem großen Chuletón Patxi in den Bann ziehen. Ein Rindfleisch von der iberischen Halbinsel, das sich durch sein außergewöhnliches Fleisch und seinen intensiven Geschmack auszeichnet.

Schneiden des Kammbereichs, mit verschiedenen Texturen im selben Stück dank der verschiedenen Muskeln, aus denen er besteht.

Größe, Geschmack und Textur in einem Stück.



Tomahawk



Das aus dem Lendenkotelett gewonnene Fleisch ist berühmt für seine intramuskuläre Marmorierung, die zu seinem saftigen und zarten Geschmack beiträgt.

Die Besonderheit des Tomahawks besteht darin, dass ein Teil des Rippenknochens erhalten geblieben ist, was ihm sein charakteristisches „Tomahawk“-Aussehen verleiht.

T-Bone



Der T-Bone-Schnitt wird aus dem hinteren Teil der Lende gewonnen und vereint das Roastbeef und das Tenderloin in einem Stück.

Ein T-förmiger Knochen trennt die beiden Teilstücke und bietet ein doppeltes Erlebnis: die Zartheit des Roastbeefs und den intensiven Geschmack des Koteletts.

Roastbeefs





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



OCHSE

GEWICHT VARIERT
JE NACH RASSE
Z. B. Roastbeef *Betizu* - 2 kg
Roastbeef *Minhota* - 6 kg



OBERSTER OCHSE DER VORFAHRENREIHE

GEWICHT VARIERT
JE NACH RASSE
Z. B. Roastbeef *Betizu* - 2 kg
Roastbeef *Minhota* - 6 kg

Die Burger





BURGERFLEISCH *OKELAN-RINDFLEISCH*

Tiefgefroren 175 g (Kiste mit 24 Einheiten)

Gekühlt 150 g (Schale 2 Einheiten)



BURGERFLEISCH AUS *OGHSENFLEISCH*

Tiefgefroren 175 g (Kiste mit 24 Einheiten)

Gekühlt 150 g (Schale 2 Einheiten)



BURGERFLEISCH *GEREIFTER TXULETA*

Tiefgefroren 200 g (Kiste mit 24 Einheiten)



BURGERFLEISCH AUS *WAGYU*

Tiefgefroren 150 g (Kiste mit 24 Einheiten)



SMASH-BURGER

Ausgewähltes mageres Fleisch. **30 % Fettanteil.**
perfekt für Ihren Smash-Burger!

Tiefgefroren 85 g (Kiste mit 36 Stück)

ERZEUGNISSE VON

zusätzlichem Wert**Txuleta tataki***Okelan Selection*

Vakuumverpackt 155 g
(Kiste 15 Einheiten)

Tiefgefrorenes Produkt

**Steak Tartar**

170 g-Packung
(Kiste mit 8 Einheiten)

Einschließlich Sauce Tartare 45 g

Tiefgefrorenes Produkt

**Rippensstück vom Rind
bei niedriger Temperatur**

Gekühlte und tiefgefrorene
Produkte

ca. 595 g. (Kiste mit 1 oder 6 Ein-
heit(en))

+2 Beutel Kartoffelpüree (160 g)



Gepökelte Cecina aus León

Buey Supremo · Lurra-Kuh AA

Ganzes Stück: 1/2 Cecina (zwischen 1 und 3,5 kg)

In Scheiben geschnitten: 55 g/Einheiten. (Kiste 20 Einheiten)



Wagyu-Barren

Vakuumverpackt ca. 100 g.
(Kiste mit 5 Einheiten)

Tiefgefrorenes Produkt

Mit Echtheitszertifikat



Ochsenbarren

Vakuumverpackt ca. 125 g. (Kiste mit 5 Einheiten)

Tiefgefrorenes Produkt

Mit Echtheitszertifikat



Carpaccio vom Rind

Vakuumverpackt 60 g (Kiste mit 15 Einheiten)

Tiefgefrorenes Produkt



Carpaccio vom Wagyu

Vakuumverpackt 30 g (Kiste mit 15 Einheiten)

Tiefgefrorenes Produkt



Roastbeef-Rolle

Roastbeef Medaillon 200 g (Kiste mit 15 Einheiten)

Komplett + 3 kg (Einheit)

Feinkost- Handel

Seit 1972 widmen wir unsere Leidenschaft und Erfahrung der Herstellung von Wurstwaren und kreieren Produkte, die Tradition und Qualität vereinen.

Wir haben unsere Techniken im Laufe der Jahre perfektioniert und unser Angebot erweitert, um auch die anspruchsvollsten Geschmäcker zu befriedigen.

Zahlreiche Wettbewerbe haben unsere Bemühungen und unser Engagement gewürdigt. Diese Auszeichnungen sind nicht nur eine Ehre, sondern ein greifbarer Beweis für unser Engagement für Qualität und Innovation bei jedem unserer Produkte.



Txistorra
clásica

2023

BASKENLAND
1. PREIS

2021

BASKENLAND
2. PREIS



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