

La selección
de lo *selecto*

Catálogo comercial

Okelán



Somos especialistas 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.

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



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.



OKELAN

En 2017 creamos la marca OKELAN con el objetivo de diferenciar nuestra línea cárnica del resto de productos, 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.

En Okelan apostamos por el producto nacional y peninsular, trabajando con razas autóctonas y rústicas que garantizan calidad, sostenibilidad y un profundo valor cultural y gastronómico



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 años noventa 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 reduce a cecinas más de 30 años de trabajo. Gracias a la convicción familiar de continuar y al esfuerzo de todos los trabajadores, volvemos a estar en marcha en menos de 15 días tras el incendio.
- 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 se decide crear la marca Okelan, con el objetivo de diferencia la línea cárnica y destacar el verdadero origen y la tradición de la 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.
- 2025** • **Centro Marmarra**
Apertura de una nueva planta cárnica con una capacidad de producción de hasta 7.000 chuleteros. Sede de la Fundación Okelan, consolidando nuestro compromiso con la excelencia en el sector.

Valtierra

Nuestra ganadería

En los años noventa, 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.

Las Minhotas de Jose

Bueyes de Crianza Propia

En Cerceda (Galicia), criamos bueyes de raza Minhota en nuestra finca, mediante un sistema de pastoreo rotativo que aprovecha al máximo los recursos naturales. Con dedicación y el máximo cuidado, conseguimos un producto único que refleja la autenticidad de su origen.



Maduración

Dry Aged

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.**

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

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.

La selección Okelan

Nuestro mayor valor

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 recorreremos el territorio nacional para encontrar animales únicos; cuidados y alimentados como uno más de la familia en pequeñas explotaciones sostenibles.



Cada corte refleja nuestro compromiso con la excelencia, bienestar animal y sostenibilidad, ofreciendo a nuestros clientes una carne que combina sabor, tradición y responsabilidad.

Nuestras categorías



Sidrería

Vaca

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



Lurra **A AA**

Vaca / Buey

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



Supremo Ancestral

Vaca / Buey

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



Selection **A AA AAA**

Vaca

Chuletas seleccionadas de Centroeuropa por nuestro equipo experto.



Ternera

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



Simmental **A AA**

Raza Simmental procedente de ganaderías especializadas de Centroeuropa.



Dehesa Bellota

Vaca / Buey

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



Vaca Loura

Vaca / Buey

Originaria de Galicia, ofrece carne de alta calidad, grasa amarillenta y sabor distintivo.



Angus

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



Wagyu (Nacional y Japonés)

Vaca / Buey

Raza pura procedente de Japón que es una verdadera experiencia gastronómica.



Minhota

Buey de Crianza Propia

Originaria de Galicia, ofrece carne de alta calidad, grasa amarillenta y sabor distintivo.

El origen de nuestra carne

Europa

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.

Nuestras categorías:

- Sidrería
- Selection
- Simmental

Península Ibérica

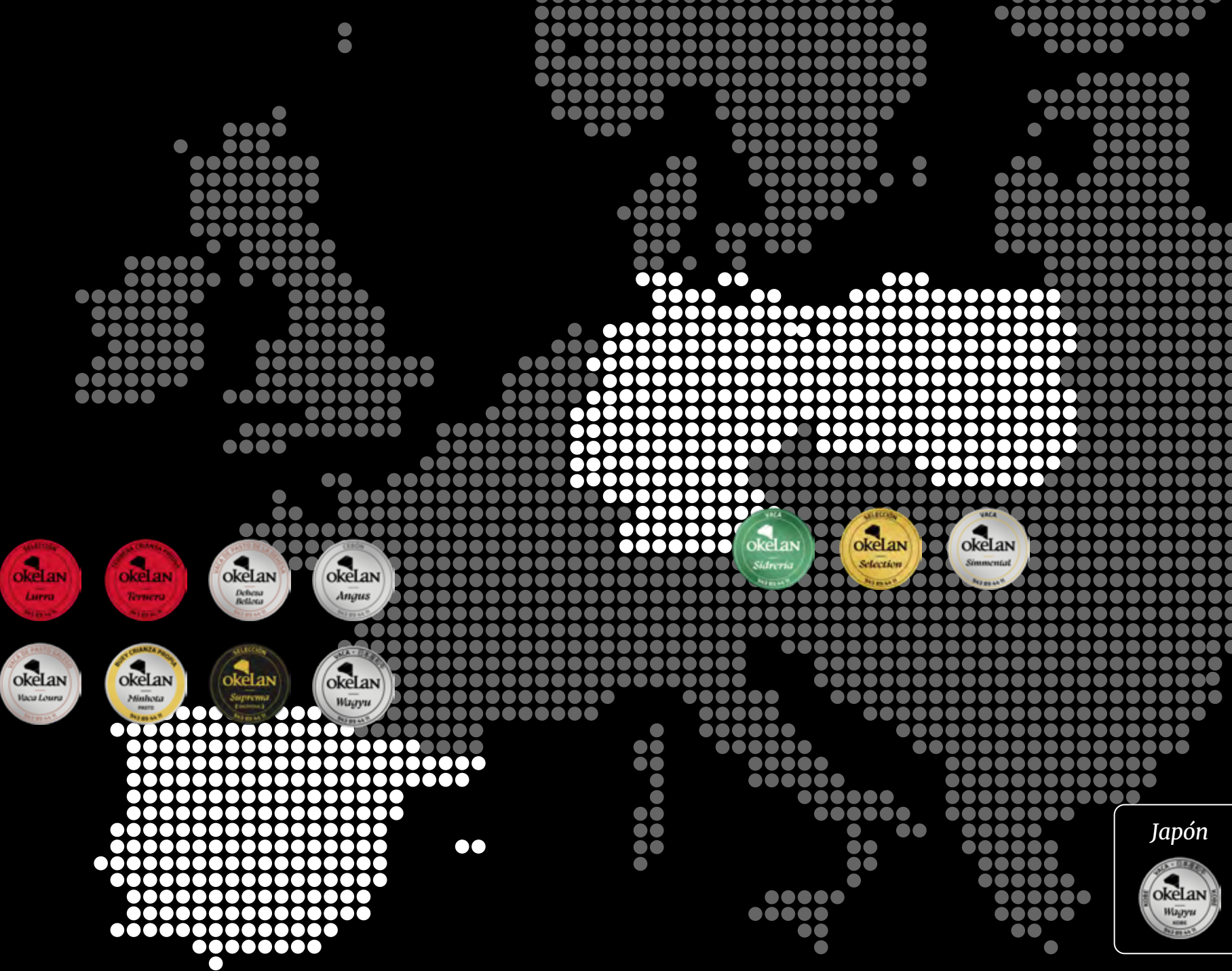
Producto nacional y peninsular; razas autóctonas y rústicas que nos ofrecen una garantía de calidad, así como un producto sostenible y de gran valor cultural y gastronómico.

Nuestras categorías:

- Lurra
- Ternera
- Supremo Ancestral

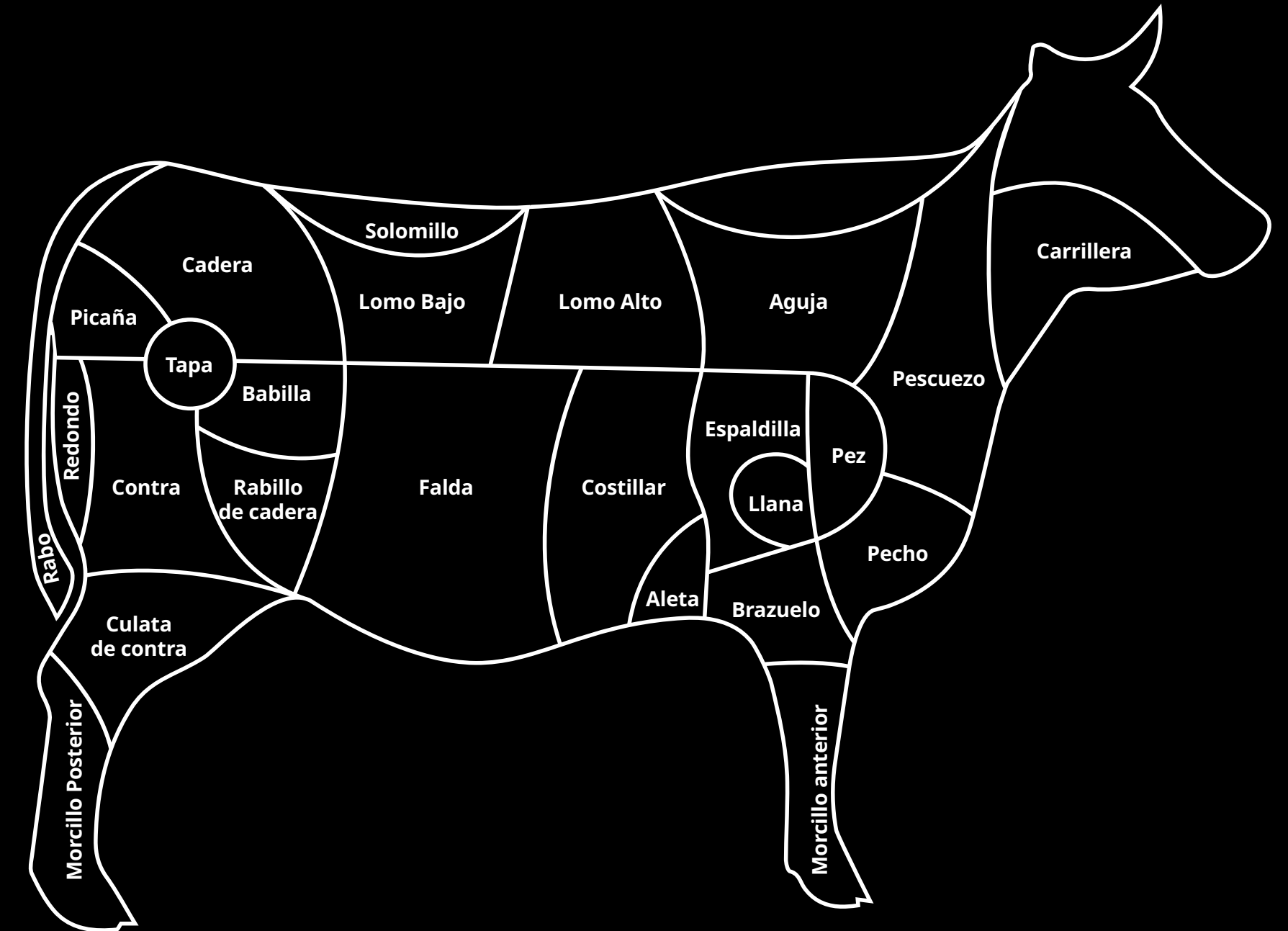
Nuestras razas:

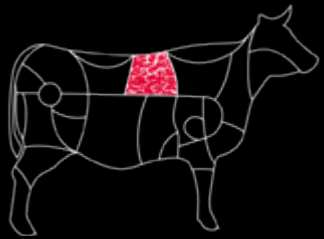
- Vaca Loura
- Minhota de Crianza Propia
- Dehesa Bellota
- Angus
- Wagyu (nacional y japonés)



Los corte que trabajamos

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

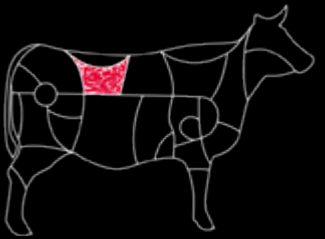




LOMO ALTO

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 muy tierna.

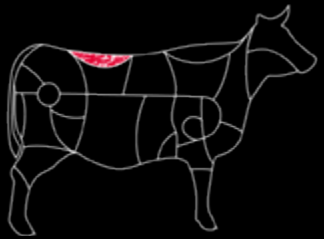
Características de calidad
Es una carne jugosa, tierna y limpia.



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.

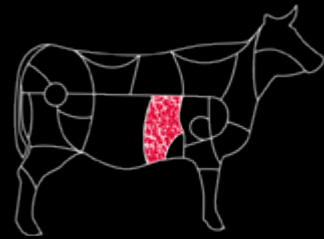
Características de calidad
Carne muy tierna y jugosa.



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.

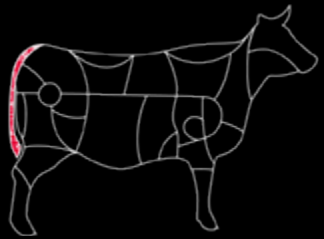
Características de calidad
Son una serie de huesos cartilaginosos que incluyen parte de la carne de la falda.



PUNTA DE CADERA

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

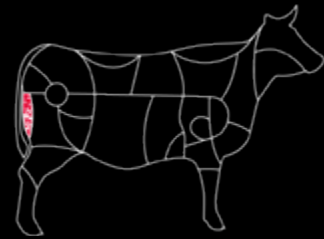
Características de calidad
Forma parte de la cadera. El centro es tierno mientras que las puntas son algo mas duras. Está rodeada de una gran cantidad de grasa.



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.



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.

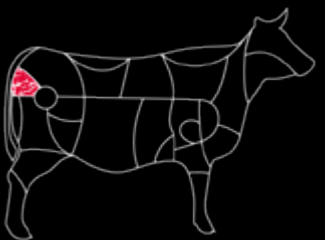
Características de calidad
Carne más tierna y menos seca que la contra, con poca grasa y sin nervios.



CADERA

Tercio posterior, situada en la parte más alta de la pierna. Con forma triangular.

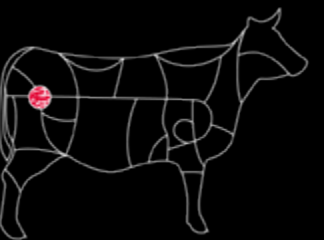
Características de calidad
Es una carne jugosa y tierna que no tiene demasiada grasa.



PICAÑA

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

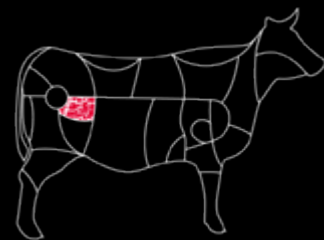
Características de calidad
Carne tierna y jugosa.



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.



MORCILLO POSTERIOR

Tercio posterior, parte baja de las piernas traseras.

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.



CHULETÓN
Lomo alto

REFRIGERADO **CONGELADO**

+1 KG



CHULETA
Lomo bajo

REFRIGERADO **CONGELADO**

500 GR



ENTRECOT

ENTERO

FILETEADO

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



Sidrería

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

Cortes:

Chuletero
8 Costillas
Chuletón
Chuleta
Entrecot
Filete



Selection A / A+

Selección Europea, sinónimo de calidad. Procedente de las mejores ganaderías de centroeuropa. Destaca por su sabor y textura.

Cortes:

Chuletero
8 Costillas
Chuletón
Chuleta
Entrecot
Filete



Selection AA

Mismo origen Europeo, pero con un punto más de infiltración.

Cortes:

1/2 Canal
Pistola
Chuletero
8 Costillas
Chuletón
Chuleta
Entrecot
Filete



Selection AAA

La máxima calidad de infiltración en lomos de origen centroeuropeo.

Cortes:

Chuletero
8 Costillas
1/3 Chuletero
Chuletón



Simmental A

La raza Simmental es una de las más antiguas y versátiles del mundo. Se considera una de las razas bovinas más apreciadas tanto para la producción de carne como de leche.

Cortes:

Chuletero



Simmental AA

Mismo origen centroeuropeo pero con mayor infiltración.

Cortes:

Chuletero



Lurra A

Vaca

Nuestra categoría nacional.

Cortes:

1/2 Canal	Entrecot
Pistola	Filete
Chuletero	T-bone
8 Costillas	Costilla
Chuletón	Picaña
Chuleta	



Lurra AA

Vaca

Nuestra categoría nacional con mayor infiltración y calidad de la grasa.

Cortes:

1/2 Canal	Chuletón
Pistola	Chuleta
Chuletero	Tomahawk
8 Costillas	Entrecot
1/3 Chuletero	Filete



Ternera

De Crianza Propia

Terneras de raza Charolesa o cruce de ella, alimentadas principalmente con forrajes producidos en la misma finca o en fincas aledañas.

Cortes:

1/2 Canal	Cadera
Bola	Babilla
Pistola	Redondo
Chuletero	Filete
Falda	Aguja
Delantero	Costilla



Lurra A

Buey

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

Cortes:

Chuletero
1/3 Chuletero
Chuletón



Lurra AA

Buey

Mayor infiltración que el Buey A.

Cortes:

Chuletero
1/3 Chuletero
Chuletón



Vaca Loura

Tradición gallega. Con esta categoría queremos conectarte con las raíces de Galicia y celebrar no solo la excepcional calidad de su carne, sino también el trabajo de las familias ganaderas.

Cortes:

Chuletero
1/3 Chuletero
Chuletón
Chuleta



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.

Cortes:

Chuletero
8 Costillas



Angus

De Crianza Propia

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

Cortes:

Chuletero
1/3 Chuletero
Chuletón
Chuleta
Pistola
Bola
Delantero
Falda



Minhota Crianza Propia

Buey

Bueyes de crianza propia de origen nacional alimentados de forma tradicional con 100% pasto.

Cortes:

Chuletero
1/3 Chuletero
Chuletón
Chuleta



Supremo Ancestral

Vaca

Vacas criadas 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.

Cortes:

Chuletero
1/3 Chuletero
Chuletón
Chuleta



Supremo Ancestral

Buey

Bueyes 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.

Cortes:

Chuletero
1/3 Chuletero
Chuletón
Chuleta

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.



Cortes:
Chuletón
Chuleta



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

En Okelan ofrecemos todo tipo de cortes, con piezas seleccionadas que sobresalen por su carácter especial. Cortes que consideramos especiales, reconocidos por su sabor y su excelencia gastronómica



Txuleton Patxi

Chuleta de Aguja con Sello Okelan. Déjate seducir por el gran Txuletón 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.

Entrecots

El entrecot es un corte de carne que se extrae del lomo bajo o alto del animal, conocido por su gran calidad y jugosidad.

Se trata de un corte selecto que proviene de las zonas más tiernas del lomo, caracterizadas por su textura suave y un equilibrio ideal de grasa infiltrada.



Sidreria

Cortes:

- Entero
- 8 costillas sin tapilla
- 4.5 KG | 6 KG
- Fileteado

Formato:

Envasado por unidad.



Selection A

Cortes:

- Sin tapilla
- Fileteado

Formato:

Envasado por unidad.



Selection AA

Cortes:

- Entero
- Fileteado

Formato:

Envasado por unidad.



Lurra A

Cortes:

- Entero
- Cortado al gusto

Formato:

Envasado por unidad.



Lurra AA

Cortes:

- Entero
- Cortado al gusto

Formato:

Envasado por unidad.

Solomillos

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



Selection

Peso:
2 - 2.5 kg.
2.5 - 2.9 kg.
2.9 - 3.5 kg.
+3.5 kg.

Formato:
Envasado por unidad.



Lurra

Peso:
2.5 - 2.9 kg.

Formato:
Envasado por unidad.



Angus

Peso:
+3.5 kg.

Formato:
Envasado por unidad.



Buey

Peso:
El peso varía dependiendo de la raza:

Ej: Solomillo de Betizu - 2 kg.
Solomillo de Minhota - 6 kg.

Formato:
Envasado por unidad.



Supremo Ancestral

Peso:
El peso varía dependiendo de la raza:

Ej: Solomillo de Betizu - 2 kg.
Solomillo de Minhota - 6 kg.

Formato:
Envasado por unidad.

Burger Meat

Nuestras hamburguesas preparadas con la mejor selección de carne junto con la grasa de mayor calidad.



Vaca Okelan

Peso:

175 g. (congelado)
150 g. (refrigerado)

Formato:

Congelado caja de 24 ud.
Refrigerado bandeja de 2 ud.



Buey

Peso:

175 g. (congelado)
150 g. (refrigerado)

Formato:

Congelado caja de 24 ud.
Refrigerado bandeja de 2 ud.



Txuleta Madurada

Peso:

200 g. (congelado)

Formato:

Congelado caja de 24 ud.



Wagyu

Peso:

150 g. (congelado)

Formato:

Congelado caja de 24 ud.



Smash

Peso:

85 g. (congelado)

Formato:

Congelado caja de 36 ud.

Nuestro valor añadido



Costilla de Vaca
Asada a baja temperatura

Formato:
595 g. aprox.
Caja de 1 o 6 ud.



Steak Tartar

Formato:
Envase de 170 g.
(Caja de 8 ud.)

Incluida salsa “tartar” 45 g.



**Lingote de
Wagyu**

Formato:
100 g. aprox. (Caja de 5 ud.)

Con certificado de
autenticidad.



**Lingote de
Buey**

Formato:
125g. aprox. (Caja de 5 ud.)

Con certificado de
autenticidad.



Cecina de León
Buey Supremo / Vaca Lurra

Formato:
Entero: 1/2 Cecina (1- 3,5 kg.)
Loncheado: 55 g. (Caja 20 ud.)



Carpaccio
Vaca / Wagyu

Formato:
Vaca 60 g.
Wagyu 30g.
(Caja de 15 ud.)



Tataki de Txuleta
Okelan Selection

Formato:
Envasado al vacio 155 g.
Caja de 15 ud.



**Rulo de
solomillo**

Formato:
Medallón de 200 g
(Caja de 15 ud.)

Entero + 3 kg (Unitario)

Charcutería artesanal



Txistorra
Clásica

- 1º Mejor txistorra 2024
Euskadi
- 2º txistorra 2023
Euskadi

Formato:
Unitario
Granel 2 kg. aprox.



Txistorra
De buey

Formato:
Unitario
Granel 2 kg. aprox.



Chorizo
Oreado

Formato:
Unitario o granel.



Longaniza

Formato:
Unitario o granel.



De ración
Filete Okelan
Jamón serrano
Queso gouda

Formato:
180-200 g.
Caja de 21 ud.



Tradicional
Jamón y queso

Formato:
360-380 g.
Caja de 12 ud.



Crunchy XL

Formato:
0.5 kg.
Caja de 12 ud.



okelan

OKELAN

P.I. Abendaño

Urdaneta bidea 22

20800 ZARAUTZ (Gipuzkoa)

943 89 44 11

info@okelan.es

okelan.es