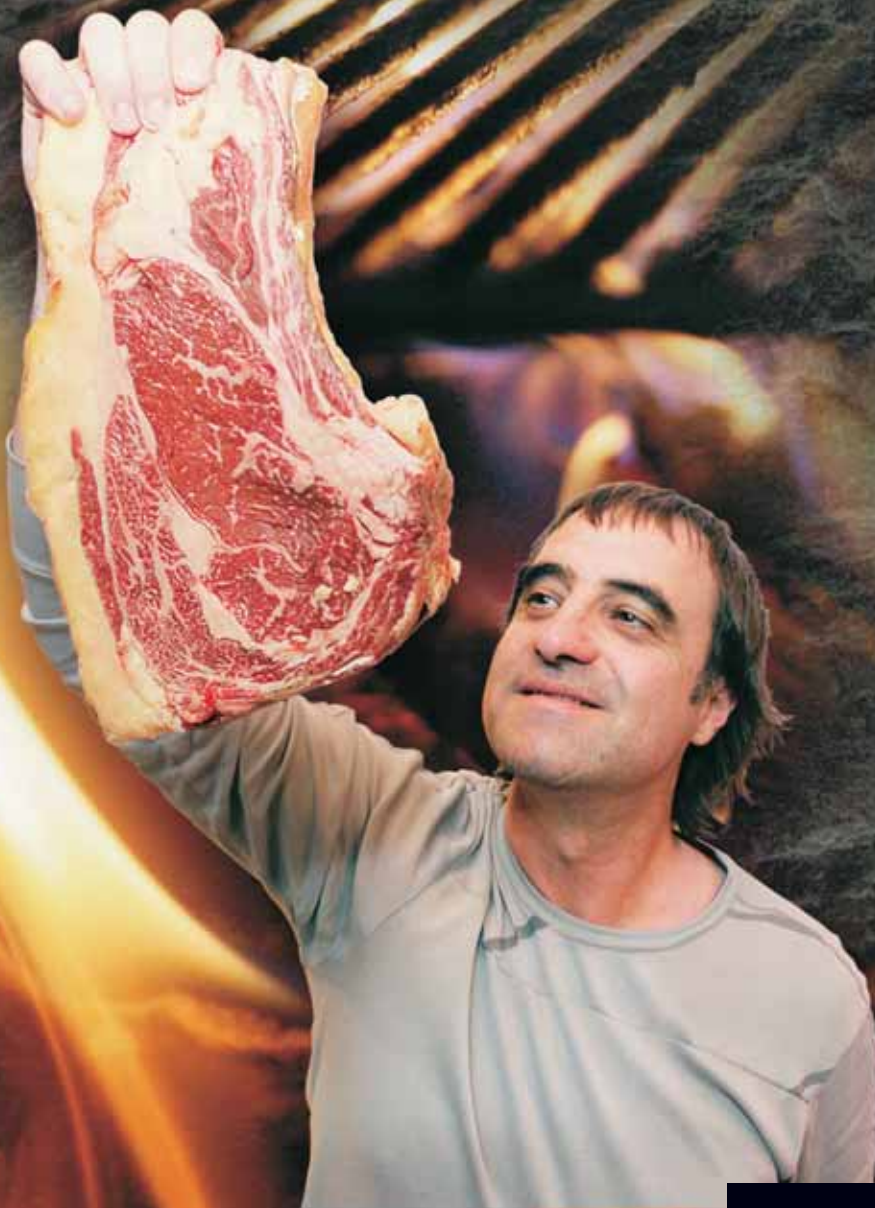


CARNICAS

TXO
GI
TXU

HARAKINAK



www.txogitxu.com



EL PAÍS VASCO

La cultura y lengua vasca, el Euskera, tienen un origen incierto y lejano que se remonta a los albores de la historia.

La riqueza y singularidad de las tradiciones y folklore del País Vasco se pone de manifiesto en numerosas y originales expresiones culturales que han sabido perdurar en el tiempo.

En estas tierras la gastronomía se vive como una verdadera religión. La cocina vasca es conocida por su riqueza, variedad y la gran calidad de sus productos. Entre ellos, cabe destacar el célebre txuletón a la parrilla, asado solemnemente en las sidrerías, algunas con más de 300 años de antigüedad.



Sidra al "Txotx" servida desde la barrica.



Paseo Ubarburu nº5
Polígono 27
DONOSTIA-SAN SEBASTIÁN
Tel. 943 46 96 77
info@txogitxu.com
www.txogitxu.com

EL TXULETÓN

El pueblo de Astigarraga es la cuna de las sidrerías. Es allí donde al grito de “txotx” se levantan los comensales para degustar la sidra escanciada directamente de las barricas o kupelas.

Este ritual va siempre acompañado por un buen txuletón de 1 kilo hecho a la brasa de leña.

Hoy en día, el txuletón asado al estilo de las sidrerías vascas se puede encontrar en los mejores restaurantes de todas las ciudades españolas y en un número creciente de establecimientos europeos y americanos.

El txuletón de carne roja, pilar de nuestra gastronomía, se ha convertido en un producto trasmisor de paladar, cultura e identidad.

GASTRONOMÍA
VASCA,
EN VERSIÓN
ORIGINAL



Abarka: Original calzado de nuestro entorno rural.





SOMOS DIFERENTES

Cárnicas Txogitxu se esmera por acercar a nuestros clientes los mejores cortes de carne roja. La abundante grasa y entreverado característico de nuestras carnes es sinónimo y garantía de gran calidad.

Paseo Ubarburu nº5
Polígono 27
DONOSTIA-SAN SEBASTIÁN
Tel. 943 46 96 77
info@txogitxu.com
www.txogitxu.com



Txalaparta: el sonido de un pueblo ancestral.



CÁRNICAS TXOGITXU

Desde Astigarraga, Cárnicas Txogitxu distribuye carne roja de primerísima calidad a cualquier punto de Europa.

Seleccionamos los mejores animales, vacas viejas y grasas que producirán cortes de sabor y ternura inigualables.

Nuestro cuidado proceso de maduración tiene lugar en modernas cámaras frigoríficas dotadas de los sistemas de control más avanzados.

Nos dedicamos en exclusiva al corte y a la transformación de carne roja de excelente calidad. Somos líderes del sector y nuestros cortes están presentes en los mejores restaurantes de toda España.

El gran Juan Mari Arzak ha depositado su confianza en nuestro saber hacer y profesionalidad desde el comienzo de nuestra actividad.



Metak: Así almacenábamos nuestra hierba, para el invierno.



NUESTROS CORTES

- Lomo gallego de sidrería
- Lomo alto gallego de sidrería
- Lomos altos promoción 8 costillas
- Lomo finger
- Chuleta baja precortada bolsas de 6 unidades
- Chuleta alta precortada bolsas 6 unidades
- Solomillo de banquete de 2,4k+
- Solomillo de banquete de 2,8k+
- Chuleta sin hueso y sin tapa
- Entrecotte de lomo alto
- Entrecotte extra
- Entrecotte Txogitxu
- Entrecotte menú
- Carrilleras
- Rabo
- Morcillo / Jarrete sin hueso

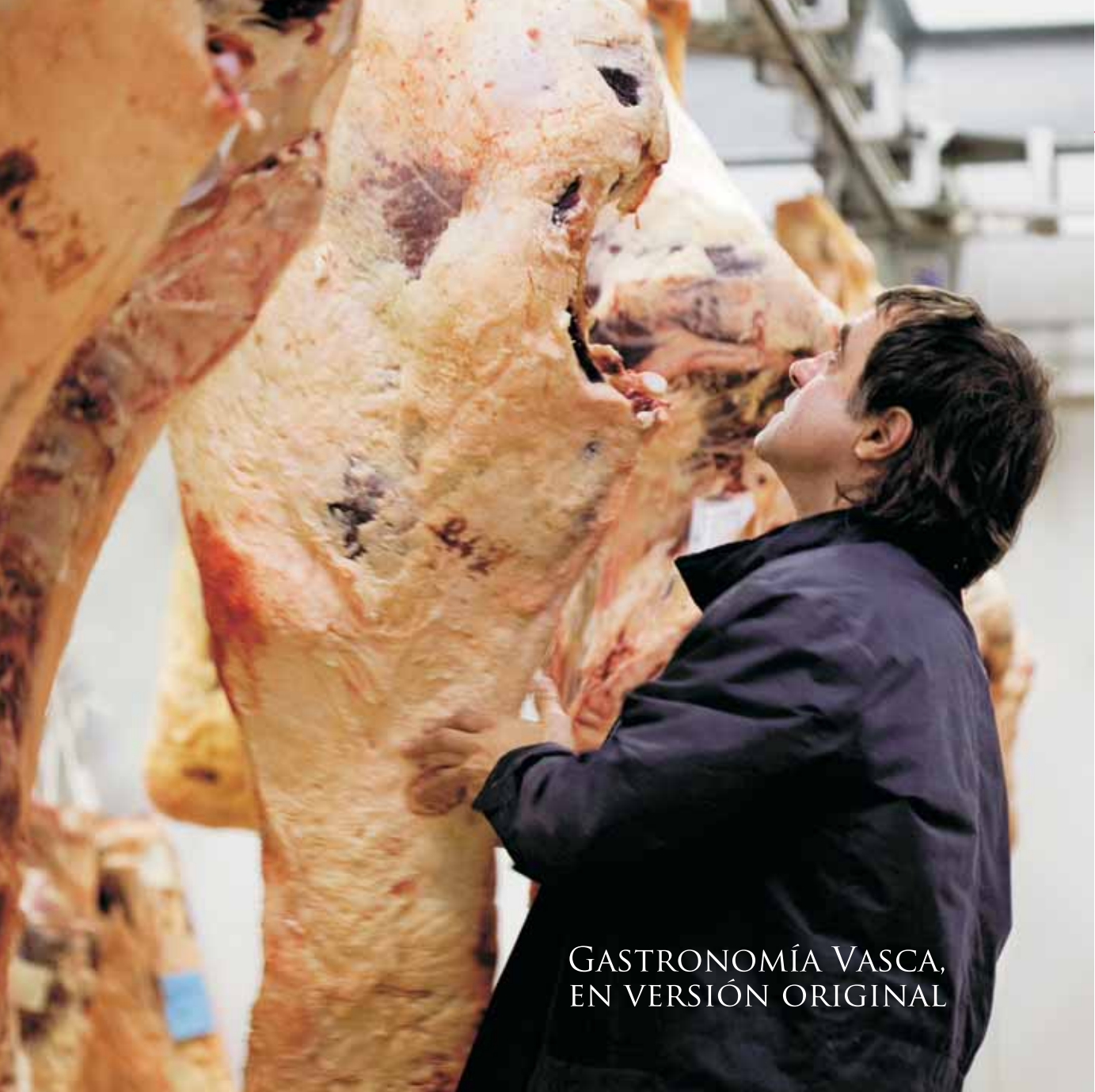




Paseo Ubarburu nº5
Polígono 27
DONOSTIA-SAN SEBASTIÁN
Tel. 943 46 96 77
info@txogitxu.com
www.txogitxu.com

GAMA GOURMET

- Lomo gallego super extra
- Lomo gallego extra
- Lomo alto gallego extra
- Lomo bajo gallego extra
- Solomillo gallego
- Lomo super extra
- Lomo extra
- Lomo alto extra
- Lomo alto extra curado
- Lomo bajo extra
- Solomillo de carta de 2K+
- Solomillo de carta de 2,4K+
- Solomillo de carta de 2,8K+
- Entrecote super extra
- Entrecote corte japonés
- Cadera de vaca super extra



GASTRONOMÍA VASCA,
EN VERSIÓN ORIGINAL

NUESTRA VENTAJA

Imanol Jaca, responsable comercial de Cárnicas Txogitxu se desplaza a distintos restaurantes de Europa para conocer personalmente a nuestros clientes y compartir con chefs de renombre nuestra cultura de la carne roja y la técnica vasca de asado.

- Con nosotros disfrutará de un asesoramiento experto y cercano que le ayudará a elegir el producto más adecuado a sus necesidades.
- Valoramos sus opiniones y atendemos sus sugerencias . La satisfacción de nuestros clientes es nuestra mayor motivación.
- Somos un proveedor fiable y constante. Nuestro reto es el compromiso con nuestros clientes desde la honestidad y la integridad.

SIEMPRE A SU LADO

Cuente con nosotros para asesorarle durante todo el proceso, desde selección del producto hasta la entrega puntual del mismo en su dirección.





EVOLUCIÓN CONSTANTE O MEJORA CONSTANTE

En Cárnicas Txogitxu somos conscientes de que un producto de gran calidad debe ir acompañado de un servicio eficaz, ágil y personalizado. Para satisfacer una creciente demanda del mercado doméstico y las exigencias de los mercados internacionales, hemos ampliado nuestras instalaciones y optimizado la gestión de todos los procesos internos.



Harrijasotzaila: Hombres de fuerza que levantan grandes piedras, con pasión.

GASTRONOMÍA VASCA, EN VERSIÓN ORIGINAL



Juan Mari Arzak

PRUEBE NUESTRO TXULETÓN

Sacaremos la carne de la nevera unas dos horas antes de cocinarla para que el interior de la misma alcance los 15-20°C de temperatura.

La pieza de unos 4 cms. de grosor se coloca sobre la parrilla o plancha a fuego fuerte durante 3-4 minutos. Se le da la vuelta y se sazona con abundante sal marina o gorda sobre el lado que ya se ha asado.

Se deja asar otros 3-4 minutos por el otro lado, se elimina el exceso de sal y se retira del fuego. Conseguimos así un exterior tostado y un corazón rojo en el interior de la pieza que habrá alcanzado los 50°C de temperatura.

Se trincha sobre una fuente previamente calentada a 50°C. Los vascos compartimos la txuleta desde el centro de la mesa.

On Egin! - ¡Buen provecho!



Paseo Ubarburu nº5
Polígono 27
DONOSTIA-SAN SEBASTIÁN
Tel. 943 46 96 77
info@txogitxu.com
www.txogitxu.com

Lauburu: uno de los
símbolos vascos.





TXOGITXU

Paseo Ubarburu nº5
Polígono 27
DONOSTIA-SAN SEBASTIÁN
Tel. 943 46 96 77
info@txogitxu.com
www.txogitxu.com