



andrés
eizaguirre

SABOR DESDE SU ORIGEN



**SOMOS
MAESTROS
HAMBURGUESEROS**

En Andrés Eizaguirre somos maestros hamburgueseros. Con la mejor carne y tras un arduo estudio perfeccionado desde hace 50 años, seleccionamos aquellas partes que nos aseguran el mejor sabor, textura, y jugosidad de todos nuestros productos. Sin que sea

necesario añadir grasas. Simplemente carne de alta calidad.

Todo esto combinado con el corte de las piezas en el sentido correcto, da como resultado la receta personal de Andrés Eizaguirre.



**SELECCIONAMOS,
PICAMOS Y
ULTRACONGELAMOS**

Para culminar nuestro proceso de calidad, en Andrés Eizaguirre ultracongelamos criogénicamente todos nuestros productos para que no pierdan su textura, sabor, y valores nutricionales. Este sistema de ultracongelación, nos garantiza que nuestra



carne se mantenga siempre tan fresca como el primer día, sin añadir conservantes.

Además, llevamos un meticuloso proceso de elaboración que hace que nuestros productos sean aptos para celiacos.



A top-down view of a wooden cutting board with three round, pinkish-red lamb patties. The background is a rustic wooden surface with scattered green herbs and a piece of raw lamb meat in the upper left corner.

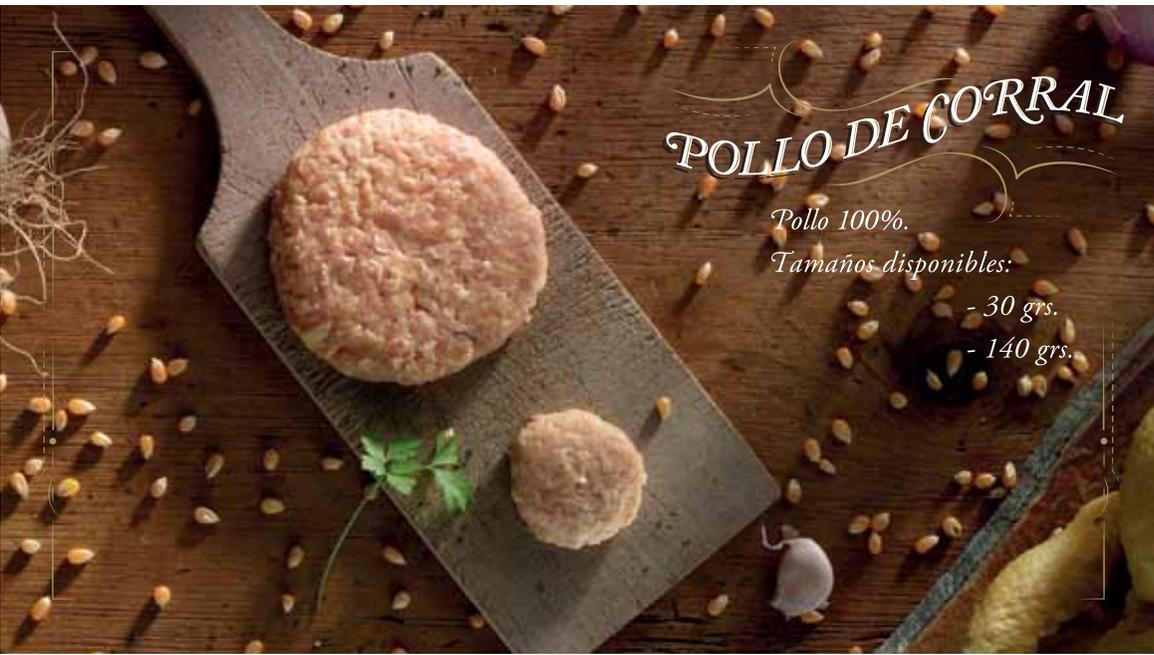
CORDERO LECHAL D.O. CASTILLA LEÓN

Cordero Lechal 100%.

Tamaños disponibles:

- 30 grs.

- 60 grs.

A top-down view of a wooden cutting board with two round, light-colored chicken patties. The background is a rustic wooden surface with scattered pine seeds and a piece of raw chicken in the upper left corner.

POLLO DE CORRAL

Pollo 100%.

Tamaños disponibles:

- 30 grs.

- 140 grs.

A top-down view of a wooden cutting board with three round, reddish duck patties. The background is a rustic wooden surface with scattered green herbs, a piece of raw duck in the upper left, and a shallot in the lower right.

PATO MOULARD

Pato 100%.

Tamaños disponibles:

- 30 grs.

- 140 grs.

EXPERIENCIA EN EVOLUCIÓN CONSTANTE

En Andrés Eizaguirre llevamos más de 50 años evolucionando y trabajando nuestros productos para adaptarnos a las necesidades específicas de los canales de Alimentación y Horeca. Actualmente tenemos una gama está de seis categorías de producto. Vaca Gallega Premium,

Vacuno Extra, Lechal D.O. Castilla León, Pato Moulard, Pollo de Corral, y Cerdo Ibérico de Bellota. En formato hamburguesa mini, medium, maxi y la nueva incorporación de albóndigas. Una gama completa de productos que nos garantiza su sabor, textura y jugosidad.

VACUNO EXTRA

Vacuno Extra 100%.

Tamaños disponibles:

- 15 grs.
- 30 grs.
- 60 grs.
- 95 grs.
- 140 grs.
- 180 grs.
- 250 grs.



andrés eizaguirre

Polígono Bidaurre Ureder, 45 D-bajo B. 20305 Irún-Barrio Ventas • Gipuzkoa • Tel: 943 477 209

info@andreseizaguirre.com • www.andreseizaguirre.com