



HAMBURGUESAS

eizaguirre





EIZAGUIRRE  
desde  
1978  
HAMBURGUESAS



## Experiencia, receta y dedicación

- **La calidad de la materia prima, la base de nuestro producto.** Seleccionamos el mejor vacuno de origen nacional. Trabajamos con una carne sabrosa, fresca y natural. Animales sanos, bien alimentados y con una buena formación de grasa natural.

Confiamos en nuestros ganaderos, comprometidos con el medio rural y que proporcionan y garantizan las mejores condiciones para el bienestar animal.

- **El Tratamiento de la carne** es fundamental y por ello, despiezamos de una forma minuciosa, desechando todo lo que no consideramos apto para nuestras hamburguesas. Seleccionamos las mejores partes para asegurarnos el mejor resultado.
- **Instalaciones con la mejor tecnología.** La criogenización es un rápido sistema de congelación (-80°C). Minimiza la cristalización y garantiza que el producto se mantenga siempre fresco. Sin necesidad de conservantes. Mantiene todas las buenas cualidades del producto.
- **Un producto honesto.**
  - 100% vacuno fresco.
  - Bajo porcentaje de grasa.
  - Sin potenciadores de sabor.
  - Aptas para celíacos.

## Hamburguesas

Consultar tabla de tiempos  
de cocción según gramaje.

SIN GLUTEN

SIN  
GRASAS  
ANADIDAS

	Peso (gr)	Diámetro (cm)	Uds. (caja)	Peso/caja (Kg)	Tiempo de plancha (min.)	
					lado 1	lado 2
Nuestra clásica 100% vacuno	15	4	266	4,000	1' 00"	0' 30"
	30	5,5	134	4,000	1' 30"	1' 00"
	60	6,5	60	3,600	2' 00"	2' 00"
	95	8,5	60	5,700	2' 00"	1' 30"
	140	10,5	36	5,040	2' 00"	2' 00"
	180	10,5	30	5,400	2' 30"	2' 30"
	250	10,5	24	6,000	3' 30"	3' 00"
Premium 100% vaca gallega	60	6,5	60	3,600	1' 30"	1' 30"
	180	10,5	30	5,400	2' 30"	1' 30"
	250	10,5	24	6,000	3' 00"	3' 00"
Pollo de corral	140	10,5	36	5,040	3' 00"	2' 00"
Cerdo Ibérico de bellota	140	10,5	36	5,040	2' 30"	1' 30"
Cordero lechal	30	5,5	100	3,000	1' 30"	1' 00"
	60	6,5	60	3,600	2' 00"	2' 00"
Black Angus	180	10,5	30	5,400	2' 30"	1' 30"
Wagyū	160	10,5	35	5,600	2' 00"	2' 00"

Tamaño/ diámetro (cm)

4

5,5

6,5

8,5

10,5



# Nuestra clásica

100% vacuno



Una receta original y exclusiva que nos ha permitido ganarnos la confianza de nuestros clientes.

## Hamburguesas de vacuno 100%

A partir del mejor ganado nacional, estas hamburguesas están elaboradas con carne fresca, de cortes selectos, sin maduración, sin potenciadores de sabor y sin grasas añadidas. Un producto que destaca por su textura y sabor a carne.



### Mini

gr.	cocinado	
	lado 1	lado 2
15	1' 00"	0' 30"
30	1' 30"	1' 00"
60	2' 00"	2' 00"

### Normal

gr.	cocinado	
	lado 1	lado 2
95	2' 00"	1' 30"
140	2' 00"	2' 00"
180	2' 30"	2' 30"
250	3' 30"	3' 00"

### Recomendación de cocinado

- Descongelar en frigorífico 24 horas antes.
- Dejar atemperar antes del cocinado.
- Calentar bien la plancha.
- Cocinar con una gota de aceite a fuego medio-alto.
- No pincharla ni aplastarla con la espátula, dejar que se haga sola.



# Premium

100% vaca gallega



## Hamburguesas de vaca gallega 100%

La vaca Rubia Gallega se alimenta con pastos verdes que favorecen la producción de una carne de sabor intenso y una especial presencia de grasa entreverada en la carne.



### Hamburguesa

gr.	cocinado	
	lado 1	lado 2
60	1' 30"	1' 30"
180	2' 30"	1' 30"
250	3' 00"	3' 00"

### Recomendación de cocinado

- Descongelar en frigorífico 24 horas antes.
- Dejar atemperar antes del cocinado.
- Calentar bien la plancha.
- Cocinar con una gota de aceite a fuego medio-alto.
- No pincharla ni aplastarla con la espátula, dejar que se haga sola.

“Para cocinar esta hamburguesa nos podemos inspirar en una txuleta, hecha por fuera, roja por dentro”

# Otras variedades

## Pollo de corral

Para la elaboración de esta hamburguesa empleamos animales que cumplen con los más exigentes parámetros de bienestar animal. Pollo de corral criado en libertad y alimentado principalmente de maíz. Esta raza se caracteriza por una carne tersa, plena de sabor, menor cantidad de grasa y un amarillo característico. Una hamburguesa que sorprende por su auténtico sabor a pollo.

### Hamburguesa

gr. cocinado  
lado 1 / lado 2

140	3' 00"	2' 00"
-----	--------	--------

#### Recomendación de cocinado

- Descongelar en frigorífico 24 horas antes.
- Calentar bien la plancha.
- Cocinar con un poco de aceite a fuego medio-alto, quedando crujiente a cada lado.
- No pincharla ni aplastarla con la espátula, dejar que se haga sola.



## Cerdo Ibérico de bellota

Carne exquisita de animales criados libremente en la dehesa y alimentados con bellotas y piensos naturales. Su característica principal son las vetas de grasa entreverada, debido a su alimentación natural, que aporta un sabor inconfundible y una jugosidad única.

### Hamburguesa

gr. cocinado  
lado 1 / lado 2

140	2' 30"	1' 30"
-----	--------	--------

#### Recomendación de cocinado

- Descongelar en frigorífico 24 horas antes.
- Calentar bien la plancha.
- Cocinar a fuego medio-alto, quedando crujiente a cada lado.
- No pincharla ni aplastarla con la espátula, dejar que se haga sola.



## Cordero lechal

Estas hamburguesas están elaboradas con cordero lechal de D.O. Castilla León. Los animales están alimentados con leche materna lo que otorga a su carne un sabor más suave y sabroso.

### Hamburguesa

gr. cocinado  
lado 1 / lado 2

30	1' 30"	1' 00"
60	2' 00"	2' 00"

#### Recomendación de cocinado

- Descongelar en frigorífico 24 horas antes.
- Calentar bien la plancha.
- Cocinar con un poco de aceite a fuego medio-alto, quedando crujiente a cada lado.
- No pincharla ni aplastarla con la espátula, dejar que se haga sola.



# Selección

## Black Angus

Una hamburguesa elaborada con carne fresca 100% raza Angus.

Esta raza muy apreciada y originaria de Aberdeen (Escocia), destaca por ser una carne jugosa, tierna, de sabor suave pero intensa en los matices.



### Hamburguesa

gr.	cocinado	
	lado 1	lado 2
180	2' 30"	1' 30"

### Recomendación de cocinado

- Descongelar en frigorífico 24 horas antes
- Dejar atemperar antes del cocinado.
- Calentar bien la plancha.
- Cocinar con una gota de aceite, a fuego medio-alto.
- No pincharla ni aplastarla con la espátula, dejar que se haga sola.



SIN GLUTEN

## Wagyū

La carne de raza Wagyu, de origen japonés, es una de las carnes más selectas del mundo. Es una carne muy apreciada por su intenso sabor y su marmoleado que le aporta suavidad en la textura.

Carne de sabor intenso ideal para los amantes del sabor.



### Hamburguesa

gr.	cocinado	
	lado 1	lado 2
160	2' 00"	2' 00"

### Recomendación de cocinado

- Descongelar en frigorífico 24 horas antes
- Dejar atemperar antes del cocinado.
- Calentar bien la plancha.
- Cocinar con una gota de aceite, a fuego medio-alto.
- No pincharla ni aplastarla con la espátula, dejar que se haga sola.



SIN GLUTEN



P.I. Ugaldetxo

Calle Zuaznabar 122, Trasera  
20.180, Oiartzun (Guipúzcoa)

T 943260742

info@hamburguesaseizaguirre.com

[hamburguesaseizaguirre.com](http://hamburguesaseizaguirre.com)



EIZAGUIRRE  
desde  
1978  
HAMBURGUESAS



La materia prima de excelente calidad la tienes,  
hacerla inolvidable está en tus manos.