

LAS AUTÉNTICAS GILDAS
Y PIPARRAS DE IBARRA
IBARRAKO BENETAKO GILDA
ETA PIPARRAK

ZUBELZU
PIPARRAK

POL. APATTA. C/BARATZONDO, 2 - PAB. A2
20400 IBARRA (GIPUZKOA)

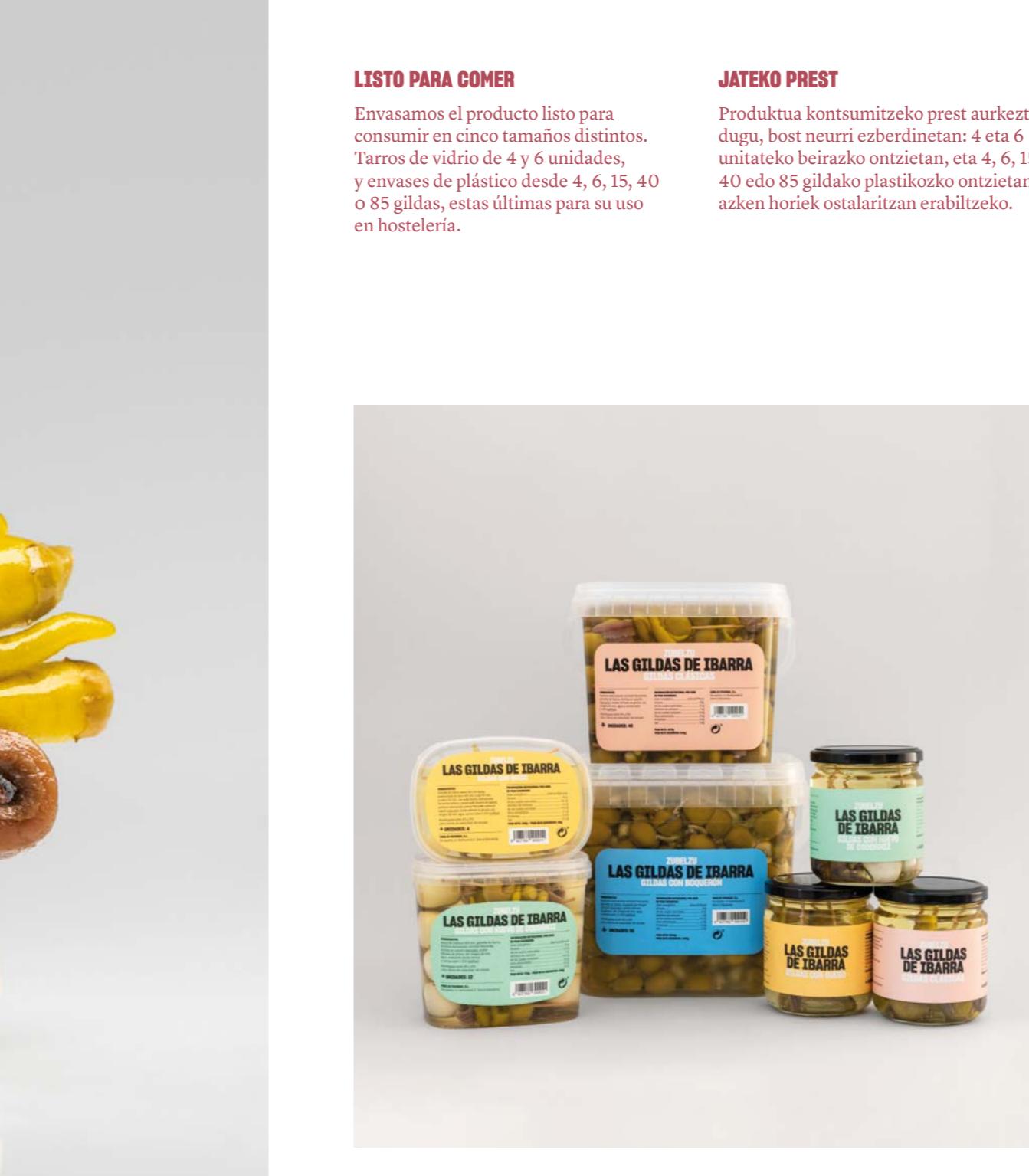
T: 943 575 480
INFO@ZUBELZUPIPARRAK.COM
WWW.ZUBELZUPIPARRAK.COM

Gilda con queso.

Gilda gaztarekin.

Una nueva gilda de rotunda consistencia y sabor. La más reciente de nuestras elaboraciones, una sintonía del sabor ácido de los encurtidos y la cremosidad del queso.

Zapore biribileko gilda berri bat. Gure elaborazioetan berriena da, ovpinduen zapore azidoaren eta gazta krematsuaren arteko nahasketa.



LISTO PARA COMER

JATEKO PREST

Envasamos el producto listo para consumir en cinco tamaños distintos. Dug, bost neurri ezberdinat: 4 eta 6 unitateko beirazko ontzietan, eta 4, 6, 15, 40 edo 85 gildako plastikozko ontzietan, eta 85 gildas, estas últimas para su uso en hostelería.

RESÍDUO CERO

Produktua kontsumitzeko prest aurkeztzen dugu, bost neurri ezberdinat: 4 eta 6 unitateko beirazko ontzietan, eta 4, 6, 15, 40 edo 85 gildako plastikozko ontzietan, eta 85 gildas, estas últimas para su uso en hostelería.

ZERO HONDAKIN

Piparra gure soroetatik dator, eta modu iraunkorrean ekoizten da, ingurumena eta ziklo naturalak errespetatz. Zubelzu Piparrak garantiza la ausencia de residuos de productos químicos.



Cada guindilla es seleccionada y recogida manualmente. /
Pipermin bakotza eskuz aukeratzen eta jasotzen da.
Elaboramos nuestras gildas de manera artesanal. /
Gure gildak eskuz egiten ditugu.

Elaboramos nuestras gildas de manera artesanal. /
Gure gildak eskuz egiten ditugu.

ZUBELZU
PIPARRAK

GILDAS

Gildak

Una colección del clásico pincho listo para comer. Betiko pintxoaren aukera zabala, jateko prest.



WWW.ZUBELZUPIPARRAK.COM

Gilda clásica.

— Betiko gilda.

Las gildas Zubelzu, son una muestra más de nuestro compromiso con la filosofía del trabajo artesanal. Elaboramos y envasamos nuestras gildas una a una, asegurándonos de que cada ingrediente utilizado sea de la máxima calidad.

Zubelzu gildak artisau-lana filosofiarekin dugun konpromisoaren beste adibide bat dira. Gure gildak banan-banan prestatzen eta ontziratzen ditugu, eta erabilitako osagaiak kalitate handikoak direla ziurtatzen dugu.



Gilda con boquerón.

— Gilda bokeroiarekin.

Una reinterpretación de la gilda clásica. Siguiendo con el mismo proceso artesanal de elaborado pero sustituyendo la anchoa en salazón por exquisitos boquerones en vinagre. Un acompañante perfecto para la aceituna y nuestra piparra de Ibarra.

Betiko gildaren berrinterpretazioa. Artisau-prozesu bera jarraituz, baina antxoa gazituak ozpinetan dauden bokeroengatik ordezkatzen. Laguntzaile ezin hobea azeitunarentzat eta gure Ibarrako piparrarentzat.



Gilda con huevo de codorniz.

— Gilda galeper arrautzarekin.

Una gilda diferente que sorprende, fruto de nuestra constante búsqueda de la innovación. Combina de manera equilibrada e inteligente los ingredientes tradicionales con el huevo de codorniz.

Txunditzen duen gilda ezberdina, berrikuntzarako etengabeko gure bilaketaren emaitza. Osagai tradizionalak eta galeper-arrautza modu orekatu eta zentzuzkoan bateratzen ditu.

