

LAS AUTÉNTICAS GILDAS  
Y PIPARRAS DE IBARRA  
THE AUTHENTIC GILDAS  
AND PEPPERS FROM IBARRA

ZUBELZU  
PIPARRAK

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

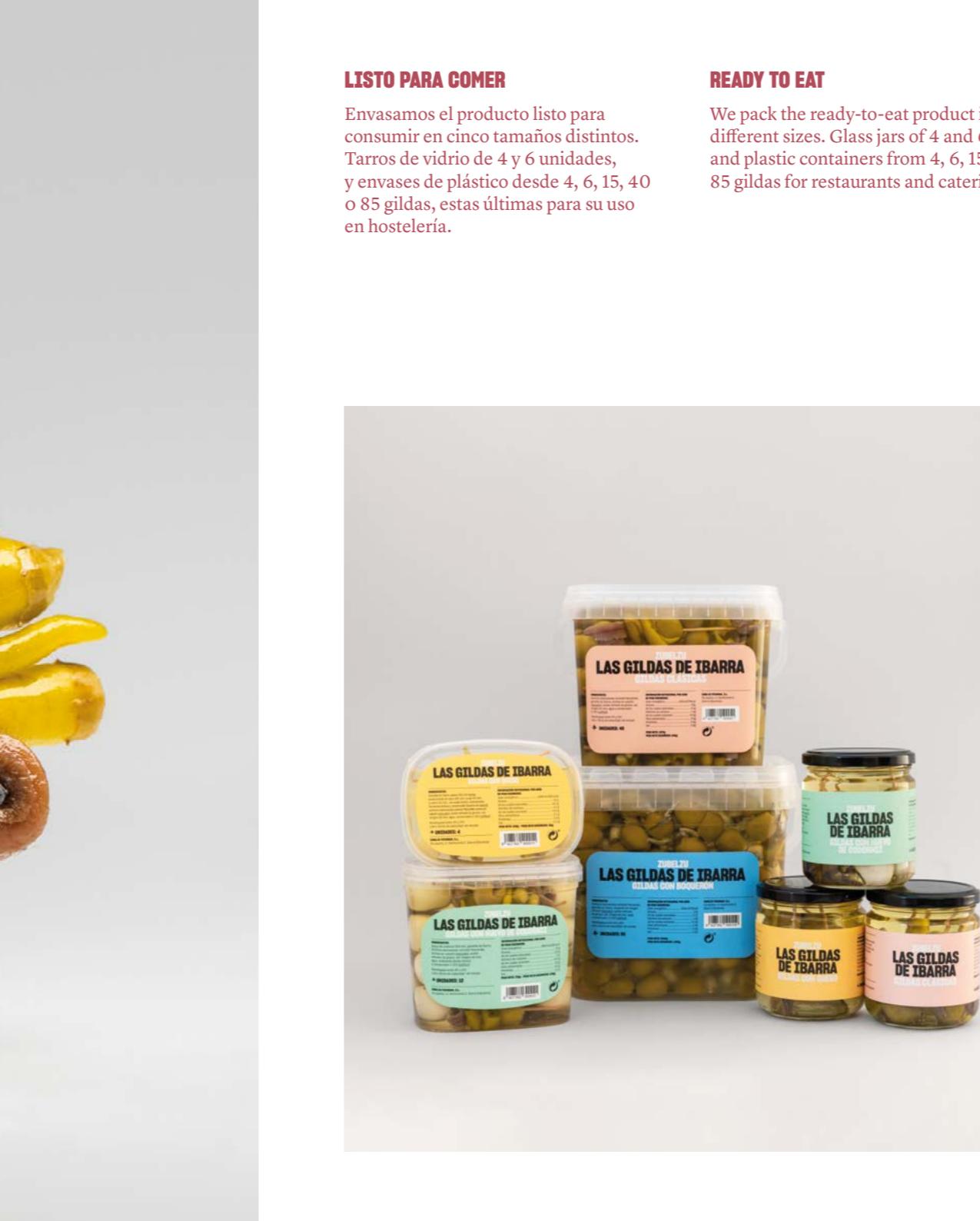
T: 943 575 480  
INFO@ZUBELZUPIPARRAK.COM  
WWW.ZUBELZUPIPARRAK.COM

# Gilda con queso.

---

## Gilda with cheese.

**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.  
**A new gilda of great consistency and flavour.** Our most recent elaboration, the harmony between the acid taste of pickles and the creaminess of cheese.



### LISTO PARA COMER

### READY TO EAT

Envasamos el producto

listo para

comer

en cinco

tamaños

distintos.

Tarros de vidrio de 4 y 6 unidades,

y envases de plástico desde 4, 6, 15, 40

o 85 gildas, estas últimas para su uso

en hostelería.

### RESÍDUO CERO

### ZERO WASTE

La guindilla procede de nuestros campos de cultivo donde se produce de manera sostenible y respetuosa con el medio ambiente y los ciclos naturales. Zubelzu Piparrak garantiza la ausencia de residuos de productos químicos.



Nuestros campos de cultivo durante los meses de recogida. / Crops during harvest months.



Cada guindilla es seleccionada y recogida manualmente. / Each chilli is selected and picked up by hand.



Elaboramos nuestras gildas una a una de manera artesanal. / We make our gildas in a traditional way.

ZUBELZU  
PIPARRAK

# GILDAS

Gildas

Una colección del clásico pincho listo para comer.  
A collection of classic ready-to-eat pintxos.



WWW.ZUBELZUPIPARRAK.COM

## Gilda clásica.

—  
Classic 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.

**Gildas Zubelzu** are another example of our commitment to the philosophy of handmade work. We make and pack our *gildas* one by one, making sure that each ingredient is of the highest quality.



## Gilda con boquerón.

—  
Gilda with pickled anchovy.

**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.

**A reinterpretation of the classic gilda.** Following the same handmade elaboration process but substituting salted anchovies for exquisite pickled anchovies. A perfect side for olives and our peppers from Ibarra.



## Gilda con huevo de codorniz.

—  
Gilda with quail egg.

**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.

**A surprisingly different gilda**, the result of our constant search for innovation. It combines the traditional ingredients with the quail egg in a well-balanced and intelligent way.

