

# Martiko

## Guía práctica de ahumados

MARTIKO.COM



# Martiko

## MARTIKO, EL SABOR DE LOS GRANDES MOMENTOS

Con la intención de que conozca las características de nuestros pescados ahumados hemos elaborado esta guía práctica. **Los pequeños detalles marcan siempre la diferencia y con Martiko el éxito en su mesa está asegurado, ya que partimos de materia prima fresca de excelente procedencia, logrando un producto de alta calidad.** Le agradecemos la confianza depositada en nuestros productos y esperamos que disfrute con su degustación.



EMPRESA  
FAMILIAR



MATERIA PRIMA  
JAMÁS CONGELADA



SELLO MSC  
(PESCA SOSTENIBLE)



SIN  
SANGACHO



TRAZABILIDAD DESDE  
LAS HUEVAS



CERTIFICADO IFS  
(SEGURIDAD  
ALIMENTARIA)



## CARACTERÍSTICAS DE NUESTRA LÍNEA PREMIUM “SABOR DEL AÑO”:

LOS CONSUMIDORES ELIGEN  
NUESTRO SALMÓN AHUMADO PREMIUM  
POR SU SABOR, ASPECTO, TEXTURA Y AROMA



### PRODUCTO SIN SANGACHO

El sangacho es la franja de carne oscura que, en pescados como el salmón, recorre la parte cercana a la piel. Aunque su consumo no es malo para la salud, sí afecta al sabor, más fuerte y salado al del resto de la pieza. Por eso, en Martiko, lo descartamos en origen, para que pueda disfrutarlo libre de imperfecciones y con todo su sabor.



### MATERIA PRIMA JAMÁS CONGELADA

Nuestros productos incorporan el sello “Materia prima jamás congelada”, garantizando siempre la máxima frescura y el mejor sabor en su mesa.



### ALTO CONTENIDO EN OMEGA 3

Uno de los principales beneficios del salmón ahumado es el aporte de Omega-3 que ayuda a mantener el corazón sano y protegido.



## DESCUBRA NUESTRO SALMÓN AHUMADO MARINADO EN ESPECIAS 200 G

Uniendo la tradición de los países escandinavos con la última tecnología, nuestro salmón ha sido ahumado lentamente con madera de haya, marinado en especias, empaçado a mano y certificado por las entidades más exigentes de seguridad alimentaria. **Ahora con un 55% menos de materiales de envase.**

## CONOZCA NUESTRAS ESPECIALIDADES:

NO DUDE EN  
PROBARLOS EN  
DIFERENTES  
CREACIONES, TANTO  
EN PLATOS FRIOS  
COMO CALIENTES



Siguiendo con el compromiso de dar a nuestros consumidores un producto de máxima calidad desde el momento en que seleccionamos la materia prima, **en Martiko apostamos por recetas originales con los sabores más tradicionales de nuestra cocina.**



## PESCA SOSTENIBLE ANTE TODO, RESPETO AL MEDIO AMBIENTE

Respeto que logramos utilizando materia prima certificada con el sello pesca sostenible en los productos que tienen el mar como origen (Atún, Bacalao y Salmón de Alaska). **Porque si nosotros no respetamos al mar, el mar un día dejará de respetarnos.**

## EL ARTE DEL AHUMADO MARTIKO

El ahumado Martiko se lleva a cabo **siguiendo la tradición**, utilizando maderas nobles con las que crear un humo que penetra lentamente en el salmón.

Dependiendo de las maderas utilizadas, se consigue un ahumado más suave (castaño), un sabor más equilibrado (haya) o un sabor intenso (roble). **En Martiko, ahumamos todos nuestros productos con humo de haya**, logrando un equilibrado y exquisito sabor en boca.



# RECETA MARTIKO

DESCUBRA RECETAS SORPRENDENTES  
Y MÁS INFORMACIÓN SOBRE NUESTROS  
AHUMADOS EN: [MARTIKO.COM](http://MARTIKO.COM)



## Quiche de salmón ahumado y verduras

### INGREDIENTES:

Para 4 personas

- 160 g de Salmón Ahumado Noruego Premium Martiko
- 1 unidad de masa brisa
- 1 huevo
- 25 g de queso emmental rallado
- 100 ml nata 15% MG
- 1 puerro
- 100 g de espárragos trigueros
- Sal al gusto
- 20 ml de AOVE

### PREPARACIÓN:

- Ponga papel sulfurizado en un molde para quiche, coloque la masa brisa y haga agujeros con un tenedor.
- Hornee la masa en un horno precalentado a 180°C durante 15 minutos.
- Mientras tanto, corte el puerro en láminas finas.
- Corte las puntas de espárrago por un lado y el tallo del espárrago en trocitos pequeños.
- En una sartén con un poco de aceite de oliva, cocine el puerro y las puntas y los trocitos pequeños de espárrago, hasta que empiecen a ablandarse.

- Mientras tanto, corte 2/3 del salmón ahumado en trozos pequeños.
- En un bol mezcle el huevo, la nata, el queso, las verduras previamente cocinadas y el salmón ahumado, previamente cortado.
- Vierta toda la mezcla en la masa precocida y hornee todo junto durante 30 minutos.
- Deje reposar durante 10 minutos.

### EMPLATADO:

Corte la quiche en raciones y, a la hora de servir, coloque el resto de láminas de salmón ahumado por encima de cada ración.

Como mostramos en la imagen, también se pueden hacer mini-quiches individuales utilizando moldes más pequeños.



basque  
culinary  
center