



AngulasAguinaga
PROFESIONAL

Soluciones innovadoras
para tu negocio



VARIAS EMPRESAS FAMILIARES DE LARGA TRADICIÓN EN LA PESCA DE LA ANGULA DECIDIERON UNIR SUS ESFUERZOS Y CREAR LA MAYOR EMPRESA DEL SECTOR.



En nuestra compañía seguimos trabajando con la misma ilusión que el primer día para ofrecer los productos de pescadería moderna con los mejores estándares de calidad.



ANGULAS AGUINAGA PLANEA CONVERTIRSE EN UNA MULTINACIONAL DE ALIMENTACIÓN Y ALCANZAR LOS 450 MILLONES DE FACTURACIÓN EN 2025

Angulas Aguinaga ha activado su nuevo Plan Estratégico 2020-2025 con el objetivo de seguir creciendo y convertirse en una multinacional de alimentación a través de dos pilares fundamentales: la innovación y las personas. Bajo el lema “Nos salimos” – en pescadería, de pescadería y hacia Europa-, la compañía basa este nuevo Plan Estratégico en tres puntos

Nos salimos en pescadería. Seguir creciendo en pescadería, aportando innovación y crecimiento en cada una de sus marcas, como La Gula del Norte®, Krissia®, Aguinamar® y Angulas Aguinaga Profesional.

Nos salimos de pescadería. Angulas Aguinaga saldrá por primera vez de la sección de pescadería, dirigiéndose hacia nuevas categorías y secciones, dando paso a cuarta gama y apostando por el segmento de platos preparados.

Nos salimos hacia Europa. Apuesta por la internacionalización con el foco puesto en Italia y Francia, donde tiene previsto aumentar su penetración en los próximos años.



Soluciones innovadoras para tu negocio

En Angulas Aguinaga apostamos por la innovación y la calidad para aportar al sector de la restauración nuevas y mejores soluciones basadas en una amplia y variada gama de productos del mar de altísima calidad sensorial.





Innovación y Calidad

Nuestro objetivo es ayudarte en tu negocio, ofreciéndote **soluciones innovadoras, diferenciadoras, de altísima calidad sensorial y eficientes**, para que con tu toque personal tus recetas se conviertan en tapas, raciones y platos más especiales, con una calidad y sabor únicos, que cautivarán a tus clientes.

En **Angulas Aguinaga sabemos que el chef es el auténtico protagonista**, por ello trabajamos intensamente ofreciendo soluciones que te ayuden a triunfar dentro y fuera de la cocina. Creemos que la diferenciación es clave y por eso creamos productos únicos con gran aceptación entre los clientes.



Trabajamos mano a mano con el distribuidor, para aportar soluciones innovadoras al hostelero y dar una respuesta conjunta a los gustos y necesidades del consumidor.



—
Formatos
adaptados al
canal



—
Productos
innovadores



—
Productos
rentables



—
Desarrollo de
recetas



—
Calidad Angulas
Aguinaga

Nuestras Soluciones de Negocio:

Hemos desarrollado productos y recetas específicas para la restauración y adecuadas a cada tipo de negocio, **bares**, restaurantes con **menú del día**, restaurantes con **carta** y **catering**, con el objetivo de lograr aportar soluciones de gran valor a “tu cocina”.



BARES

Soluciones de impulso y sencillas que harán destacar tu negocio

*Fácil Manipulación
Productos Impulso
Rentabilidad
Rápida regeneración*



MENÚ DEL DÍA

Soluciones que ofrecen variedad y calidad

*Variedad
Mínimo impacto de coste*



CARTA

Soluciones diferenciadoras y versátiles

*Diferenciación
Creatividad e Innovación
Valor añadido*



CATERING

Soluciones de calidad y seguras para la tranquilidad de tu negocio

*Seguridad Alimentaria
Homogeneidad
Fácil manipulación
Estandarización*

CATÁLOGO SOLUCIONES HORECA

AngulasAguinaga
PROFESIONAL



LA GULA®

DEL NORTE

La Gula del Norte® aporta calidad e innovación a tus platos. Es un producto que añade un toque especial en tus elaboraciones y que combina con un sinfín de ingredientes: pescados, mariscos, verduras, pastas... La Gula del Norte® es un producto versátil, fácil de preparar y con un toque gourmet.



GULAS® ❄️
600 g (2x300 g)

GULAS® ❄️
600 g (2x300 g) Ajillo



GULAS® ❄️
300 g (2x150 g)

GULAS® 💧
300 g (2x150 g)



LA GULA DEL NORTE®
sin gluten y reducida en sal
210 g (2x105 g) 💧
190 g (2x95 g) ❄️



Krissia®

Elaboradas con el mejor surimi proveniente de filetes de abadejo de Alaska, un pescado de la familia del bacalao, las barritas Krissia® tienen un sabor único. Un producto versátil que ofrece múltiples posibilidades a nivel culinario complemento de ensaladas, arroces, pasta, ¡y muchos más!



KRISSIA®
BARRITAS
1 kg 

KRISSIA®
BARRITAS
1 kg 



KRISSIA®
RALLADO
500 g 

KRISSIA®
RALLADO
500 g 



AGUINAMAR®

Descubre esta cuidada selección de ingredientes de alta calidad para preparar deliciosos aperitivos de una manera rápida y cómoda.

Cualquiera de nuestros pintxos se pueden tomar solo o acompañado sobre una tostada o una rodaja de pan. También sobre huevo duro, relleno de pimientos o cualquier otra sugerencia creativa.



**PINTXO
DONOSTIARRA
AGUINAMAR®**
1 kg



**PINTXO
DE SALMÓN
AGUINAMAR®**
850 g



**ENSALADILLA
AGUINAMAR®**
1 Kg



**PREPARADO
DE MARISCO
AGUINAMAR®**
1 kg



**PREPARADO DE MARISCO
AGUINAMAR®**
500 g

**PREPARADO DE MARISCO
AGUINAMAR®**
500 g



AGUINAMAR®

Aguinamar® ofrece al mercado un pulpo de máxima calidad. Se trata de pulpo de roca que se captura en los meses de invierno lo que le confiere un sabor especial y una textura firme. Lo cocemos empleando agua, sal, laurel, de una forma totalmente natural y no contiene conservantes ni colorantes.



PATA DE PULPO
AGUINAMAR®
1, 2 y 4 unidades 

PATA DE PULPO
AGUINAMAR®
1,2 y 4 unidades 



PATA DE PULPO
AGUINAMAR®
8 unidades 



AGUINAMAR®

Nuestros aros, fabricados con surimi, son un producto de calidad y características muy diferenciadas a las que ofrecen los productos que actualmente existen: presentan un sabor excelente y tienen una gran textura (estable, firme, resistente a la mordida y sin telilla).

En la preparación no pierden agua y no salpican al freír, por lo que el resultado es un aro en el que no se separa el rebozado.



AROS DE MAR A LA
ROMANA AGUINAMAR®

1 Kg ❄️



AGUINAMAR®

Aguinamar® aporta innovación, calidad y buen hacer a su gama de mejillón preparado de gran calidad. Ya no es necesario ir a la pescadería a comprar los mejillones, limpiarlos al detalle, cocerlos, preparar la salsa. Aguinamar® te lo da todo hecho.



MEJILLÓN
PASTEURIZADO
AGUINAMAR®
1 Kg 



MEJILLÓN VIVO
AGUINAMAR®
1 Kg 



MEJILLÓN
EN SU JUGO
AGUINAMAR®
900 g 



MEJILLÓN
EN SALSA DE
TOMATE
AGUINAMAR®
900 g 



AGUINAMAR®

Aguinamar® ofrece dentro de su gama de pescado y marisco una completa gama de langostino: productos innovadores de la máxima calidad y comodidad.



COLAS DE LANGOSTINO
AL AJILLO
125 g ❄️



LANGOSTINOS ENTEROS
CRUDOS
2 Kg ❄️



LANGOSTINOS ENTEROS
COCIDOS
2 Kg ❄️



AGUINAMAR®

Aguinamar® también tiene una gama de salmón ahumado. Un salmón ahumado noruego de gran calidad, ahumado con maderas nobles.



SALMÓN AHUMADO
AGUINAMAR®
1,2 Kg 

SALMÓN AHUMADO
AGUINAMAR®
1,2 Kg 



Gama de aperitivos

Recetas innovadoras elaboradas con la calidad de Angulas Aguinaga



**MINI TARTALETA
DE MARISCO**
1,3 Kg



**SAQUITO DE
GULAS**
1,5 Kg



**PIMIENTO DE
MARISCO**
2,5 Kg



**TIMBAL DE
MARISCO**
1,5 Kg



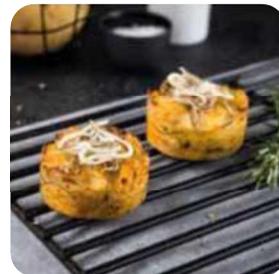
**GULAS
ENHARINADAS**
1,5 Kg



**CROQUETA DE
MARISCO**
2,5 Kg



**SAQUITO DE
MARISCO**
1,5 Kg



TIMBAL DE GULAS
2,5 Kg



**FINGERS DE
MAR**
2 Kg

Angulas Aguinaga

PROFESIONAL

Laskibar, 5 IRURA (Gipuzkoa)

902 49 50 00 / 943 69 60 35 – Fax: 902 49 50 01

www.angulas-aguinaga.es/contacto