

## Ortiz - Delikatessen aus dem kantabrischen Meer



- Im Jahre 1891 von Bernardo Ortiz de Zarate gegründet, blickt Conservas Ortiz auf eine über 100-jährige Tradition im Fischfang und in der Herstellung von Fischkonserven
- Seitdem haben fünf Generationen die Kunst des Fischfangs perfektioniert um eine heute hoch-geschätzte Linie an Thunfisch-Produkten und Tapas anbieten zu können
- Zur Herstellung der Ortiz Produkte werden ausschliesslich die besten Fischarten der jeweiligen Gattung verwendet, vorrangig aus dem heimischen Kantabrischen Meer
- Das Unternehmen verzichtet gänzlich auf den Einsatz von Netzen. So werden bis heute für den Fischfang traditionelle Techniken angewandt und der Thunfisch mit herkömmlichen Fischruten einzeln aus dem Meer gezogen
- Durch die arbeitsintensive Verarbeitung ist eine lückenlose Qualitätskontrolle bei jedem Schritt im Produktionsprozess garantiert
- Die Fisch Konserven von Ortiz bilden weltweit in den besten Gourmet Läden die Top Kategorie, z.B. Dean & De Luca in New York, Harvey & Nichols in London, Lafayette Gourmet in Paris oder Johnson in Sydney



## Bonito del Norte - Weisser Thun



Der Bonito del Norte gilt wegen seines hellen, fast weissen Fleisches mit der seidigen Textur und dem ausdrucksstarken Aroma als der Beste unter den Thunfischen. Er wird zwischen 8 - 12kg schwer und in der Zeit von Juli bis Oktober in der Bucht von Biscaya im Kantabrischen Meer geangelt. Die nachhaltige Fangmethode mit Angel und Haken und der Verzicht auf Netze schützt den Bestand und den marinen Lebensraum der Region. Kurze Transportwege in den Heimathafen, die traditionelle und sofortige Verarbeitung mit der Hand als auch die über 100 jährige Expertise der Firma Ortiz garantieren Ihnen und Ihren Kunden ein frisches Qualitätsprodukt, das im Spitzenbereich der Kategorie anzuordnen ist.

### Bonito del Norte - Weisser Thunfisch in ovaler 112g Konserve



Feinste Filetstücke des hochwertigen Bonito del Norte eingelegt in Olivenöl und konserviert in der nostalgischen ovalen Fischkonserve. Die typischen grellen Farben der traditionsreichen Ortiz Verpackung sind aufmerksamkeitswirksam und stehen seit über 100 Jahren für beste Qualität und köstlichen Genuss aus dem Kantabrischen Meer. Die klassischen 112g Konserven eignen sich ideal zur Verwendung in 1-2 Personen Haushalten.

### Bonito del Norte - Weisser Thunfisch in runder 250g Konserve



Die runde Ortiz Konserve mit weissem Thunfisch Filet in Olivenöl knüpft durch Verpackungsmaterial, -farben und -design an die klassische ovale Konserve an, lässt jedoch mit 250g Inhalt auch weitere Gäste an dem köstlichen Genuss teilhaben. Neben dem Wiedererkennungseffekt der charakteristischen Konserve kommt den Detailisten und Verbrauchern die lange Haltbarkeit der in Olivenöl und Salz eingelegten Thunfisch Dose zugute.

### Bonito del Norte - Weisser Thunfisch im 220g Glas



Die weissen Thunfisch Filet-Flakes kommen erst im modernen Glas richtig zur Geltung. Das etwas dezentere Verpackungsdesign lenkt das Auge des Betrachters auf das Wesentliche: Den aromatischen Bonito del Norte in feinem Olivenöl. Lange haltbar und nach dem Öffnen wieder verschliessbar, findet sich mit Sicherheit die ein oder andere Gelegenheit von dieser seltenen Kostbarkeit aus dem Kantabrischen Meer zu Schlemmen.

### Bonito del Norte - Weisser Thunfisch im 190g Glas in Olivenöl E.V. Bio



Für die wachsende Nachfrage nach Bio-Produkten bietet Ortiz Thun Filets an, die in Olivenöl Extra Vergine aus biologischem Anbau eingelegt sind. Die Bonitos del Norte von Ortiz werden direkt vor der Küste des Heimathafens im Kantabrischen Meer gefangen, weswegen neben einer hervorragender Frische und Qualität auch kurze Transportwege gewährleistet sind. Erhältlich in einem wiederverschliessbaren 190g Glas.

### Bonito del Norte - Ventresca in der ovalen 112g Konserve



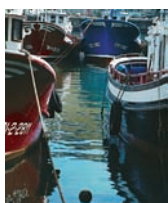
Der fetthaltige Bauchteil des Bonito del Norte wird seit Jahrhunderten als der mit Abstand schmackhafteste und zarteste Teil des Fisches geschätzt und gehandelt. Die saftigen Filets werden wegen ihrer zarten Textur nur händisch und mit äusserster Vorsicht verarbeitet und abgepackt. Der Ventresca ist in der klassischen ovalen 112g Koserve mit Umkarton und in modernem Design erhältlich. Aufgrund des relativ geringen Bauchteils beim Fisch, steht der Ventresca nur in begrenzten Mengen zur Verfügung und bildet mit dem Special Vintage die absolute Spitze der Kategorie «Fischkonserven».

### Bonito del Norte - Reserva de Familia in der ovalen 112g Konserve



Abgerundet wird das fantastische Sortiment an Bonito Fischkonserven durch den Bonito del Norte «Reserva de Familia». Dieses Produkt entsteht ausschliesslich aus fang frischen Fischen, deren Filets eingelegt in Olivenöl und Salz - wie ein guter Wein - während mindestens einem Jahr reifen, bevor sie in die Distribution gelangen. Die lange Reifezeit in den Ortiz Gewölben lässt das ohnehin zarte Fleisch des Bonito noch zarter und geschmackvoller werden. Das spezielle Verpackungsdesign hebt sich optisch von der restlichen Linie ab und unterstreicht die hochstehende Natur des Produktes.

## Yellowfin Tuna - Gelbflossen Thun



Um das beste Ergebnis zu erzielen verwendet Ortiz nur Fische, die weniger als 30kg wiegen. Darüber hinaus wird penibel auf Faktoren wie Saison, Fangregion und -methode geachtet, um die beste Qualität an Gelbflossen Thunfischen zu erhalten. Obwohl Gelbflossen Thunfische bis zu 200kg schwer werden können, ist das Fleisch leichter Fische delikater und saftiger und von der Konsistenz einfach einzigartig.

### Yellowfin Tuna - Gelbflossen Thun Filets in Olivenöl in ovaler 112g Konserve



Nach dem Bonito del Norte gilt der Gelbflossenthun als einer der besten Thunfische der Welt. Der beliebte Speisefisch kommt in allen tropischen und gemässigten Ozeanen und Meeren vor. Aufgrund des feineren Geschmacks und der besonderen Textur verwendet Ortiz ausschliesslich Exemplare die weniger wie 30kg wiegen. Verpackt sind die etwas dunkleren Thun Filets in der ovalen 112g Dose.

### Yellowfin Tuna - Gelbflossen Thun Filets in Olivenöl im 220g Glas



Das Fleisch, das Ortiz für seine Produkte verwendet, wird vor dem Verarbeiten genaustens auf Frische und Farbe überprüft und hat in der Regel eine schöne rosane Farbe. Ob in der klassischen Blechkonserve oder im Glas bleibt Ihnen überlassen. Fest steht, das die Ortiz Fischkonserven ankommen. Denn wer sie einmal probiert, lässt das übliche Angebot stehen.

## Piquillo Peppers - Gefüllte Piquillo Paprika



Für die schmackhaften Tapas von Ortiz werden wie für alle anderen Produkte nur die besten und frischesten Zutaten und Rohstoffe verwendet. Die Zubereitung der traditionellen kantabrischen Segler-Mahlzeit gelingt innerhalb weniger Minuten. Ohne Zusatz- oder Konservierungsstoffe und unter laufender Qualitätskontrolle, überzeugen die leckeren Tapas durch Qualität, Authentizität und ihr mediterranes Aroma.

### Piquillo Paprika gefüllt mit Bonito del Norte



Ortiz Kerngeschäft ist die Verarbeitung des heimischen Bonito del Norte aus dem Kantabrischen Meer. Die wunderbare Verbindung der weissen Filet Flakes mit der knackig-aromatischen Piquillo Paprika ist in jedem Fall eine Versuchung wert.

Zutaten: Piquillo Paprika (35%), weisser Thun (17%), Milch, Tomaten, Zwiebeln, Mehl, Olivenöl, Zucker, Salz, modifizierte Kartoffelstärke - Zubereitungszeit: 1 Min.

### Piquillo Paprika gefüllt mit Tintenfisch



Piquillo Peppers gefüllt mit Tintenfisch in eigener Tinte. Was sich auf den ersten Blick speziell anhört ist in Wahrheit ein wohl überlegter und überzeugender Tappas Snack, der nicht nur in Spanien gut ankommt.

Zutaten: Piquillo Paprika (35%), Tintenfisch (15%), Zwiebeln, Milch, Olivenöl, Mehl, Zucker, Tintenfischtinte, modifizierte Kartoffelstärke - Zubereitungszeit: 1 Min.

### Piquillo Paprika gefüllt mit Seehecht & Crevetten



Seehecht und Crevetten sind beliebt bei der Zubereitung mediterraner Speisen. Die Kombination von Beiden als Füllung in den Piquillo Paprikas setzt dem Geschmackserlebnis noch eins drauf.

Zutaten: Piquillo Paprika (35%), Seehecht (10%), Crevetten (5%), Milch, Zwiebeln, Olivenöl, Mehl, Zucker, Salz, modifizierte Kartoffelstärke - Zubereitungszeit: 1 Min.



## Ortiz - Wissenswertes für Sie und Ihre Kunden

### Hersteller

Ortiz wurde im Jahr 1891 durch Bernardo Ortiz de Zarate in Vizcaya / Spanien gegründet und ist bis heute und nunmehr in der 5. Generation in Familienbesitz. Der Hauptsitz, zwischen Bilbao und San Sebastián gelegen, liegt in unmittelbarer Nähe zum Kantabrischen Meer, aus dem der grösste Teil der Fische stammt.

### Produktion / Herstellung

Ortiz hat sich während seiner über 100-jährigen Geschichte technologisch weiterentwickelt, ohne die traditionellen Fischfang- und -Verarbeitungstechniken zu vernachlässigen. Zum Schutz der Meere wird äusserst penibel auf Faktoren wie Saison, Fangregion und -methode geachtet, um die beste Qualität zu erhalten, aber auch um den Bestand der Fische zu schützen und Beifang auszuschliessen.

Die Produktion erfolgt weitgehend per Hand, da die zarten Thun Filets leicht zerfallen. Darüber hinaus kann so eine lückenlose Qualitätsgarantie sichergestellt werden und es gelangt nur das beste vom Fisch in die Konserve.

### Produkt / Sortiment

Das Sortiment erstreckt sich über 2 Thun Varietäten (Bonito del Norte & Yellowfin Tuna) sowie über gefüllte Piquillo Paprika. Die Basis des Sortiments ist der Bonito del Norte, dessen insgesamt sechs Artikel sich wunderbar ergänzen. Zu den drei Basis Produkten 112g & 250g Konserve sowie 220g Glas kann mit dem Bio Öl, Ventresca und Special Vintage die Kategorie optimal gestaltet werden.

Der zweite Pfeiler ist ein schmales Sortiment an Yellowfin Thun, erhältlich in der Konserve oder im Glas. Zusätzlich gibt es noch drei spannende Tapas Artikel: Gefüllte Piquillo Paprikas, die das Sortiment harmonisch abrunden.

### Rezeptur / Zutaten

Ortiz verwendet ausschliesslich natürliche und frische Zutaten sowie den besten Fisch für alle seine Artikel.

### Verpackung, Serving Suggestion, USPs, Auszeichnungen / Zertifikate

Viele Verpackungsalternativen und Formen aus denen man sein individuelles Sortiment für seine Zielgruppe zusammenstellen kann.

Ortiz bildet seit Jahren die Spitze der Kategorie «Fischkonserven», ist auf nahezu auf allen Märkten der Welt präsent und wird in den besten Gourmet Shops der Welt verkauft: u.A. Dean & De Luca in New York, Harvey & Nichols in London, Lafayette Gourmet in Paris oder Johnson in Sydney

mgm Group Corporation

Räffelstrasse 25 - 8045 Zürich - Tel. +41 44 466-5555 - [www.mgm-group.com](http://www.mgm-group.com)

