



"Camus gourmet" somos una empresa de repostería amplia con especialidad en hojaldres y empanadas, nos distinguimos por nuestra gran variedad en ellas así como en el tipo de hojaldrado.

Después de muchas pruebas y errores hemos conseguido encontrar una lamina de hojaldre ideal para hacer una empanadas de todos los sabores y tamaños, puesto que los ingredientes que utilizamos necesitan que vayan acompañados de un hojaldre que no sea excesivamente graso pero sin dejar de perder el toque crujiente.

Con esta especialidad hemos participado en ferias como la del "Marisco" en Ciervana y en la "Arrain azoka" en Bermeo. Para nosotros, esta última, ha sido un descubrimiento por la acogida que tuvimos gracias a nuestros clientes, que son quienes tienen la última decisión respecto al producto. y gracias a sus felicitaciones y participación en mejoras, hemos ido ampliando nuestra variedad, pues somos una empresa que en cuanto a propuestas e iniciativas nos encanta ir creciendo, siempre ligados a las ideas que ustedes nos ofrecen.

Gracias a Bermeo, hemos logrado, no solo, expandirnos a otra región, sino, dar una utilidad diferente a los productos del mar, al margen del estilo clásico. Con el fin de crear una nueva variedad en el ámbito de las empanadas, siempre ligado dentro de la gastronomía, en especial la vasca con tradición del mar.

"Camus os invita a realizar un pequeño viaje en el tiempo, en torno a lo que esta feria y a nosotros se refiere "

Comenzamos en el **AÑO 2010:**

Para nosotros era algo nuevo, pues nuestra gama hasta ese momento no estaba tan especializada en los productos del mar, sin embargo, la acogida que tuvimos fue espectacular, tanto que salimos en la prensa "el correo" con el siguiente titular (cito textualmente) " La repostería con pescado lidera las novedades de la feria de Bermeo".

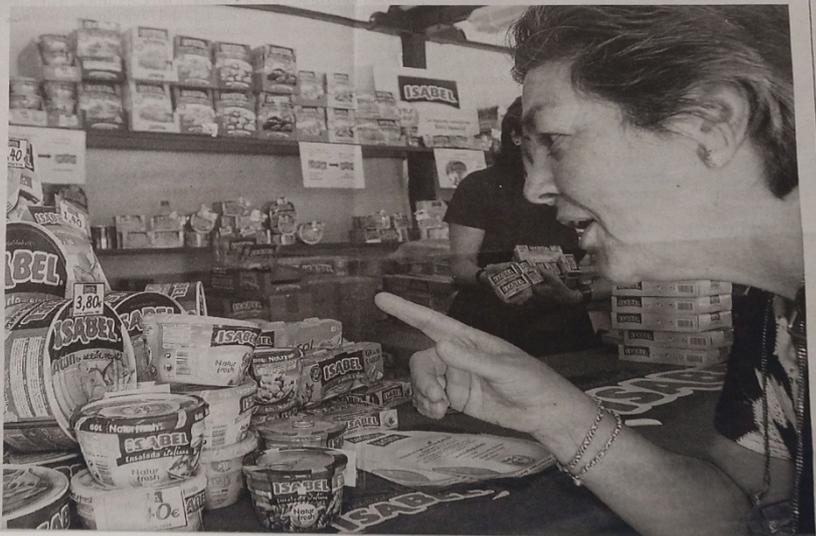
La repostería con pescado lidera las novedades de la feria de Bermeo

La muestra, que se prolongará durante todo el fin de semana en la Lamera, espera superar la barrera de los 90.000 visitantes

IRATXE ASTUI

BERMEO. La decimosexta edición de la Feria del Pescado de Bermeo, que tendrá sus puertas abiertas durante todo el fin de semana, arrancó ayer con numeroso público dispuesto a hacer acopio de productos en la treintena de puestos habilitados en el parque de la Lamera. Entre las novedades que encontrarán los visitantes destacan la salchichas y albóndigas de atún, así como los boles para calentar de guiso de atún con patatas, arroz marinero y pasta de atún con tomate, presentadas por la firma Conservas Isabel.

«Sobre todo las salchichas están teniendo mucho éxito. Nos las piden junto a las hamburguesas que ya presentamos el año pasado y han tenido buena aceptación», aseguran desde la compañía ber-



En el **año 2011:**

En vista del éxito obtenido el año anterior "Camus Gourmet" se atrevió no solo con sus empanadas de hojaldre, las cuales sabíamos que tendrían gran aceptación, pero quisimos sorprender a nuestros clientes, y por ello realizamos las famosas kocatxas de marisco y pescado, las cuales tuvieron tal éxito que el primer día de la feria se agotaron, como relata el periódico "el correo" .

La pizza de marisco y el hojaldre con gulas y queso, debutan con fuerza en Bermeo

IRATXE ASTUI

BERMEO. La Feria de Pescado de Bermeo, que permanecerá abierta durante todo el fin de semana, se ha convertido en el mejor escaparate para el lanzamiento de nuevos productos por parte de las empresas especializadas del sector. Entre las novedades de este año destacan una pizza de marisco, así como una cazuela de hojaldre con gulas y queso que la firma cántabra Camús ha elaborado especialmente para la ocasión.

«La pizza lleva también anchoa, queso y pimientos sobre una base de maíz. La hemos bautizado con el nombre de 'Bermeoko pizza', explicó ayer desde su caseta el creador del nuevo producto, Mariano Camús. Por otra parte, desde que el pasado ejercicio irrumpiera en la cita la repostería elaborada a base de pescado, los dulces se han convertido también en otro de los grandes reclamos. Entre los postres más solicitados por los compradores destacan la tarta de queso al cabracho o con paté de anchoas.

«Esto demuestra que el pescado nos ofrece siempre variadas y apetitosas posibilidades», aseguró el responsable de otra de las firmas habituales en la villa marinera. Los visi-



Los visitantes degustan un trozo de la 'Bermeoko pizza' presentada por la firma Camús. :: MAIKA SALGUERO

tantes a la Arrain Azoka tendrán también la ocasión de probar las anchoas bajas en grasa que presentará la conservera local Salica, a partir de las 11.30 horas, en el mostrador que se instalará en las inmediaciones del quiosco del parque de la Lamera.

Fileteado artesanal

Bermeo ha dedicado la muestra de este año a la anchoa por lo que gran parte de las actividades programadas durante el fin de semana estarán centradas en esta especie, que

los arrantzales capturan dentro de la costera de primavera. «Vamos a mostrar al público cómo se filetea el bocarte en las fábricas de manera artesanal», adelantan los responsables de la organización. Esta demostración, que normalmente llevan a cabo las mujeres en las conserveras, tendrá lugar a las 12.00 y a las 17.30 horas, además de mañana al mediodía.

La Arrain Azoka, que una vez más cuenta con el patrocinio de EL CORREO, también ofrece la posibili-

dad de presenciar simulacros de venta de pescado en la Cofradía vieja (11.30, 13.00, 17.00 y 18.30), además de visionar documentales y la exposición de fotografía 'Atunetan' en el Museo del Pescador de la villa (10.00, 14.00, 16.00 y 19.00). Por otra parte, la sala Nestor Basterritxe acoge, tanto hoy como mañana, la muestra titulada 'La evolución de submarinismo en los últimos 20 años' organizada por Izaro Sub con imágenes del fotógrafo y submarinista local, Jesús Villalba.

En el **año 2012:**

Volvimos con las mismas ganas de cada año, queriendo disfrutar de ese día, y haciendo que disfrutéis con nosotros, por ello tuvimos la idea de promocionar la empanada de ZAMBURIÑAS. ¡¡ MADRE MÍA !! aquello fue una locura, conseguisteis que nos quedásemos sin ellas en la primera mañana.

Y como de costumbre volvimos a salir en el periódico "El correo"



Ordutegia / Horario:
11.00 - 15.00 / 16.30 - 21.00 (igandean 15.00retan itxiko da / el domingo se cerrará a las 15.00 h)
Informazioa / Información:
Bermeoko Turismo Bulegoa. Tel. 94 617 91 54
e-mail: turismoa@bermeo.org

Jantoki-karpa Olatuen inguruan / Carpa restaurante en Olatue
Ordutegia / Horario: 12.00 - 17.00 / 19.00 - 22.30 (igandean goizez bakarrik / domingo sólo al mediodía)
Sukaldaria / Cocinero: José Iglesias

Egitaraua / Programa

En los **años siguientes:**

Hemos ido incrementado los sabores y especializándonos más aún en el tipo de hojaldre. Incluso estamos experimentando no sólo con el tipo de pescado y de marisco sino también con la variedad de algas, con el fin de aumentar ese sabor a mar tan característico del norte y que tanto gusta.

Para nosotros la "Arrain Azoka" de Bermeo es nuestro mejor balcón para nuestros productos, así como de que los asistentes prueben el sabor de la feria y disfruten.

nuestro eslogan es " El pescado en la repostería".

TARTA DE QUESO



En cuanto a proste, debo decir que es por excelencia, sin duda el preferido por nuestros clientes es la Tarta de Queso.

A los amantes de dicho postre, les invito a que la prueben, pues hemos conseguimos esta receta en la cual, no usamos ninguna base de galleta, lo esencial es el sabor puro del queso y no queremos que nada, en cuanto a ingredientes se refiere, lo disfrace. de ser así, perderia todo el sentido, a dicho placer.

En vista del gran exito, y sabiendo que hablamos de la feria de " Arrain Azoka", decidimos añadir a nuestra Tarta de Queso una fina ralladura de paté de cabracho, lo que en un principio puede sorprender, e incluso, ser reticentes a esa mezcla, desde aqui deciros que llevamos varios años llevandolo y a dia de hoy continuamos con alagos y felicitaciones, que desde aqui aprovecho, para agradecerlos, pues al fin y al cabo, es un orgullo, para "Camus Gourmet" tener esta acogida.

EMPANADA DE HOJALDRE

Empanadas de + de 30 sabores

- Bonito
- Bacalao
- Salmón, Queso Philadelphia, Pasas
- Gambas y Pisto
- Gambas y Bechamel
- Mejillones
- Sardinias y Piperrada
- Pulpo
- Atún, Cebolla Caramelizada, Pimiento Piquillo
- Chipirones en su Tinta
- Berberechos
- Zamburiñas
- Cangrejo
- Anchoas, Queso Philadelphia y Pimiento Piquillo
- Salpicón de Marisco
- Y muchas más...

Tamaños
Mediana (1kg ±)
Grande (2kg ±)

DELICIOSAS
EMPANADAS DEL MAR
ARTESANALES

100% natural
ARTESANAL
hecho a mano

Hojaldre con manteguilla

Desde 1970
Camus
Empanadas Artesanales

HECHAS CON POR CAMUS DULCES ARTESANALES

Aquí os dejo una muestra de nuestra gama en variedad en empanadas de hojaldre.

Comenzar explicando que nuestro hojaldre es artesano como el resto de nuestros productos, no queremos perder el arte de poner un poco de nosotros que cada uno de vuestros bocados, pensamos que eso es lo que marca la diferencia. Por tanto, después de varias pruebas hemos conseguido un tipo de laminado que hace que sea ligero sin perder la esencia de lo crujiente, que unido al tipo de rellano, hace del producto un verdadero placer.

A lo largo de estos años, podemos decir que todas la empanadas tiene un éxito rotundo, pero es cierto que sin duda, la empanada de PULPO, es una de las favoritas por nuestros clientes, no sé bien si es por qué, si bien es, por no desmigarlo y trozos de pulpo y eso junto al pisto que lleva le hace ser una empanada apetitosa, o simplemente es que el pulpo gusta en toda su gama.

Hemos ido innovando y dando a conocer infinidad de de recetas, así como arriesgando y jugando con los sabores dulces y salados, logrando nuestra empanada de ATUN, PIMIENTO DE PIQUILLO Y CEBOLLA CARAMELIZADA, la cual a título personal, es espectacular.

Podría estar hablando de cada una de ellas, pero que mejor manera para que comprendáis de lo que hablo es probándolas, es la mejor forma, para que estas líneas tengan sentido, para que continuemos mejorando y para que ustedes, quienes sois los responsable de que esto funcione, podáis disfrutar de algo tan artesano, y con una calidad que es nuestra firma. por tanto os animo, para coger el listado e ir tachado a medida que vais probado del mimo modo, que os animo, para futuras nuevas ideas, o mejoras en nuestros producto.!!

GRACIAS !!

Primeramente, dar las gracias y valorar a los organizadores de esta "Arrain Azoka, que ha sido insuperable.

Seguidamente, agradecer a cada uno de nuestros clientes por ser fiel año a año con esta empresa, y por seguir probando y dándonos ideas en nuestros productos.

Ahora, que ya nos conocéis algo más, cualquier antojo que tengáis poneros en contacto con nosotros, y a los que no tenéis el gusto de haber probado nuestra variedad "del mar", animaros con las empanadas, pues ahí tendréis para todos los paladares.

Os dejo nuestro teléfono de contacto, así como el del obrador.

TELEFONOS:

VIRGINIA: 666915712

OBRADOR: 942343429

¡¡ Esperamos atenderles pronto !!