



Bagels: La estrella del desayuno americano

por ALEJANDRO GRAINO ESTÉVEZ

Ligeramente crujientes y de textura firme, los bagels son uno de los panes más versátiles del mundo, dulces o salados, solos o acompañados, son el protagonista del desayuno.

Famosos en el mundo americano, los bagels Kirkland Signature son producidos diariamente en nuestro obrador para asegurar su frescura; disponemos de 4 variedades: natural, de semillas de sésamo, de semillas de amapola y bagels variados.

Los ingredientes clásicos para su preparación son una base de harina de trigo, sal, agua y levadura. No contiene mantequilla e incluye sólo una mínima cantidad de aceite.

Historia del Bagel, desde Polonia hasta Estados Unidos

Ya en el siglo XVI eran un elemento básico de la cocina polaca y de la dieta eslava en general. Con su nombre derivando de la palabra yiddish "beygal" que significa anillo o pulsera. Tradicionalmente se entregaba como un regalo a mujeres en el parto.

Su popularidad en el mundo anglosajón se da en el siglo XIX, cuando ya se podían encontrar exhibidos en las ventanas de panaderías de Londres, los panaderos colocaban los bagels en tacos verticales de madera, de hasta un metro de longitud.

El salto a los Estados Unidos viene de la mano de inmigrantes judíos de Polonia, con un próspero negocio en desarrollo en la ciudad de Nueva York que fue controlado por décadas por el local 338 de Bagel Bakers.

Alrededor de 1900, con la popularización del brunch, surgieron las preparaciones a las que estamos acostumbrados, en especial la variación que consiste en un bagel cubierto con salmón ahumado, queso crema, alcaparras, tomate y cebolla roja. ■

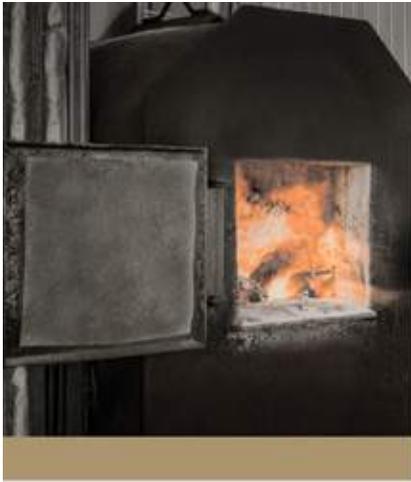
Tip

Los bagels se pueden comer solos o rellenos al gusto, hay posibilidades infinitas para disfrutar de ellos, es una opción saludable para cualquier hora del día, desayuno, comida, merienda o cenas.









- *Elaboración artesanal.*
- *Producto natural.*
- *Olor a leña.*

- *Braseado auténtico.*
- *En su propio jugo.*
- *Línea Gourmet.*

· SABOR TRADICIONAL ·

→ P . A . L . O ←

「PIMIENTO ASADO LEÑA OLIVO」



Garofalo



Made with the best **Organic Durum Wheat Semolina**, to bring the taste of natural goodness to the table.

CYNARA

Las Alcachofas más buenas

en Costco



**Delicias de alcachofa
a la Parrilla**

Barqueta 270 g Aliñadas en aceite y especias



FORMATO
DE VENTA:
PACK 3



cynara.net



Corazones de alcachofa Baby 20/30

Tarro 460 ml Tradicional al natural



FORMATO
DE VENTA:
PACK 3



Corazones de alcachofa Medianos 14/18

Tarro 1000 ml
Tradicional al natural

FORMATO
DE VENTA:
PACK 2



Corazones de alcachofa Marinados



Tarro 1000 ml Aliñados
en aceite y especias

FORMATO
DE VENTA:
PACK 2



Especial BARBA



11. Campofrio
American Style Bacon
#8511275



COA



1. Obela
Hummus
con piñones
#8526242



2. Cynara
Alcachofas a
la parrilla
#8524381



3. Dahmus
Salchicha
premium ale-
mana Käsegriller
relleno de queso
gouda #8520836



3. Dahmus
Salchicha
premium
alemana
Krakauer
#8520835



5. Epoch
Queso artesanal
para hacer a la
parrilla
#8516409



6. Old Amsterdam
Queso de cabra
#8513811



7. Oscar Mayer
Salchicha de
pavo
#8517045



10. Caydesa
Hamburguesa
artesana
#1000171



9. Beyond Meat
Beyond Burger
#8524052



8. Campofrío
Salchichas de
ternera
#8516741



Bizcocho de Naranja con Pepitas de Chocolate

Exquisito, saludable y perfecto para toda la familia. En desayunos, meriendas y a todas horas, es una delicia para el paladar. Sabor intenso y aroma tradicional, que nos transporta a nuestra infancia.



Desde 1977



PRODUCTO
DE CANTABRIA

El Sabor de

Sobaos de Mantequilla 100%



De sabor inconfundible, color apetitoso y deliciosos en cualquier momento. Combinación perfecta de ingredientes naturales y elaboración artesanal. Tradición e innovación dan como resultado estos bocados exquisitos.



Desde 1977



PRODUCTO
DE CANTABRIA

lo Muestro

www.sobaosloidicavada.com

Primavera y sangría van de la mano

Los españoles sabemos que las estaciones del año ideales para tomar sangría son la primavera y el verano. Una bebida de vino aromatizada y refrescante que nos conquista en las épocas cálidas del año y es un complemento perfecto para aperitivos, comidas y cenas.

por CRISTINA BLÁZQUEZ



Cristina Blázquez
Social Media





© LUIS MARIO HERNÁNDEZ ALDANA / 123RF

Durante los últimos años hemos visto un gran crecimiento en consumo a nivel mundial de la que es una de nuestras bebidas más internacionales y cada vez son más los países los que se declaran “fans” de nuestra abanderada por excelencia.

El origen de la sangría y a día de hoy

¿Sabía que el nombre de sangría procede de la palabra sangre? Eso es así debido a su color rojo oscuro, intenso y brillante. Parece que se consume en la península ibérica desde el Siglo XIX.

Otro dato curioso es que, según la normativa de la Unión Europea desde el 14 de Enero de 2014, se establece que solo será sangría la que se elabore en España y Portugal. Aunque otros países sí la podrán producir, nunca la podrán comercializar bajo esa denominación.

Afrutada y llena de sabor

Hoy en día son muchas y muy versátiles las recetas que existen, por tanto no nos atrevemos a dar una receta típica ya que sabemos que cada persona le da toque diferente en función de sus gustos y lo atrevida o atrevido que sea.

Nuestros consejos para sorprender y elaborar la sangría perfecta son: dejar la fruta macerar durante un mínimo de 4 horas, servirla muy fría y en copa de vino tinto y lo más importante, buscar siempre la calidad en los vinos y espumosos que utilice para su elaboración.

En Costco ofrecemos una gran variedad de bebidas de primeras marcas, perfectas para elaborar los diferentes tipos de sangría.

Un sinfín de combinaciones posibles

A los más clásicos les recomendamos que la hagan con el vino tinto Kirkland Signature Rioja y para los más sofisticados, con vino blanco, cava o champán. Y ahora viene lo divertido: el toque final de cada uno de ustedes según sus gustos y sus ganas de experimentar pueden conseguirlo con gasosa, limonada, lima o zumo de naranja, añadiendo vermut, fruta pelada o sin pelar, con azúcar o no. Deje volar a su imaginación y a disfrutar. ■

Disfrute de un consumo responsable. No vendemos alcohol a menores de 18 años de acuerdo a la ley vigente.

KIRKLAND
Signature



PREMIUM

**GOLDEN
MARGARITA**

LISTO PARA TOMAR



Disfrute de un consumo responsable. No vendemos alcohol a menores de 18 años de acuerdo a la ley vigente. Alc. 12,5%

QUIZÁ TE GUSTE, QUIZÁ NO.
ES LO QUE TIENE LA IPA.



AMBAR IPA.
LA IPA DE FÁBRICA.

Ambar recomienda el consumo responsable.

1900 **AMBAR**
CERVECEROS INDEPENDIENTES



Bloody Mary

- 50ml de vodka
- 150 ml de zumo de tomate
- Sal
- Pimienta
- 10 ml de zumo de limón recién exprimido
- 2 gotas de tabasco
- 4 gotas de salsa perrins
- Apio para decorar
- Cubos de hielo

Use una jarra con hielo y vierta el zumo de naranja, agregue la ginebra, el vodka y la azúcar y mezcle. En último lugar, añada el cava o el champagne y mezcle.

Añada rodajas de naranja y frutos rojos para decorar.



© ALP AKSOY / 123RF



© ELENA VESELOVA / 123RF

Tequila Sunrise

- 60 ml de tequila
- 180 ml de zumo de naranja
- 1 chorro de granadina
- Cubitos de hielo
- Para decorar puede usar rodajas de naranja

Use un vaso para mezclar el hielo, el zumo de naranja y el tequila. Tápelo y agite.

Sívalo en el vaso de presentación y añada el zumo de granadina y decórela con rodajas de naranja.

[#MomentosCatunambú]



ALTA SELECCIÓN



CATUNAMBÚ®

Maestros tostadores desde 1897



Mangoritas

900 g de mango congelado	Zumo de 4 limas
1 taza de tequila	4 frambuesas
1 taza de agua	Hielo
½ taza de azúcar	1 rodaja de limón
60 ml de zumo de mango	Sal en grano
30 ml de cava	
30 ml de triple seco o Cointreau	

Coloque el mango congelado, las frambuesas, el zumo de mango, el de lima y mézclelo en una licuadora con el hielo hasta obtener una mezcla homogénea.

Deslice una rodaja de lima alrededor del borde de la copa de servir y bañe con sal.

En una coctelera incorpore la mezcla creada anteriormente con el tequila, el agua, el azúcar, el cava, el triple seco y agite enérgicamente durante 5 minutos aproximadamente.

Para la decoración puede usar una rodaja de lima colocada en el borde de la copa.



San Francisco

40ml de zumo de naranja	30ml de vodka por persona
40ml de zumo de limón	Azúcar para el borde de la copa como elemento decorativo
30ml de zumo de piña	
30ml de granadina	
4 hielos picados	

Bata los zumos con el vodka y los hielos picados. Humedezca el borde de las copas y apóyelo en un recipiente que tenga azúcar. Vierta la mezcla y añada una banderilla con fresa, piña, naranja o limón.

lanGus

Langostino Cocido Congelado



Todos nuestros productos son tratados con el máximo esmero y cuidado, para que cuando sean servidos en su mesa, pueda disfrutar del mejor sabor. Una cuidada selección de productos elaborados y controlados por nuestros expertos en calidad.

El langostino es una de las fuentes de proteína, baja en grasa más popular y consumida a nivel mundial.

Nos encontramos en un mercado cada vez más exigente donde la calidad, el respeto por el medio ambiente y la sostenibilidad son características diferenciadoras a la hora de la compra.

Desde Costco realizamos auditorías en todo el mundo para garantizar que nuestros proveedores cumplen las normativas de cada país a lo largo de toda la cadena de suministro.

Nuestros langostinos destacan por la ternura de su carne, un sabor suave y un caparazón duro y brillante.

Estas características son posibles gracias a una cuidada selección en origen del producto más fresco y homogéneo y un proceso de cocción diario que garantiza la entrega en nuestros centros en 24 horas.

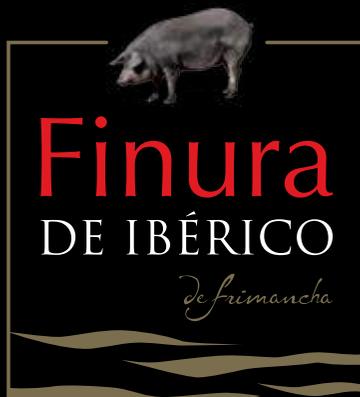
Minerales como Hierro, Yodo, Selenio y Magnesio son algunos de los que se pueden encontrar en este alimento y resultan beneficiosos para nuestro metabolismo ya que nos ayudan a regular nuestro nivel de energía, refuerzan nuestro sistema óseo, estimulan el sistema inmunológico y nos ayudan a proteger nuestro organismo frente a enfermedades cardiovasculares.

La gran versatilidad de este alimento permite incorporarlos a multitud de recetas clásicas como “el cóctel de langostinos” y otras más modernas y sencillas como “vasitos de langostinos con aguacate queso y mango”.

Las diferentes texturas y sabores que podemos experimentar con los langostinos les convierten en un aliado excepcional para cualquier tipo de cena o picoteo informal con amigos y familia.

Es un plato muy versátil





PLACER IBÉRICO

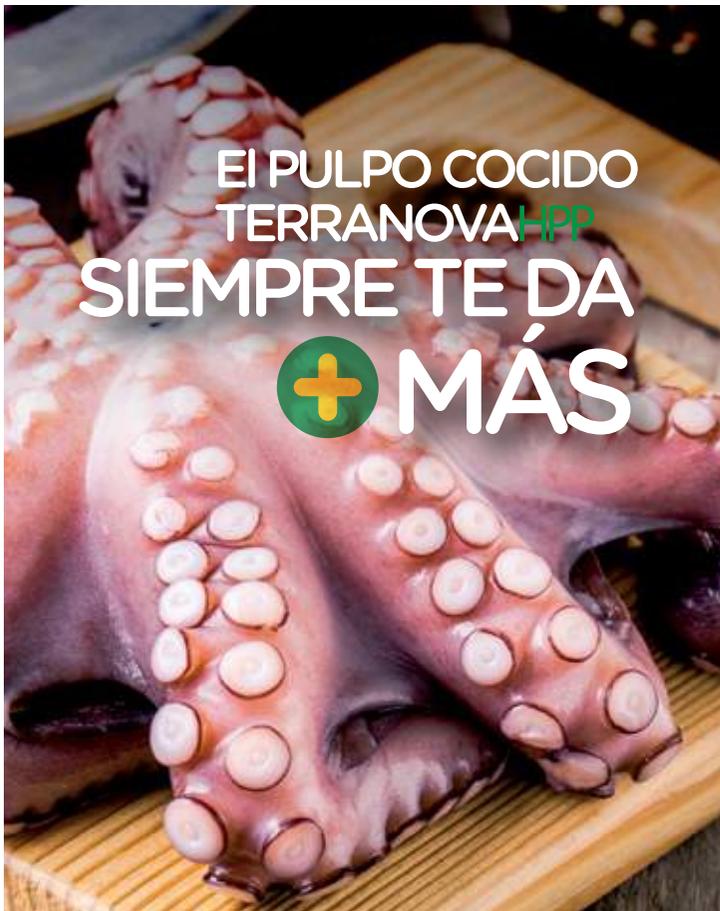
El cerdo ibérico es la auténtica joya de nuestra gastronomía. De sus carnes finamente veteadas, nuestros maestros artesanos obtienen un sabor intenso y matizado con una textura única, suave y fundente. Para que disfrutes en cada bocado del verdadero placer ibérico.



Frimancha Ind. Cárnicas, S.A.

Autovía de Andalucía, km 200 · 13300 Valdepeñas (Ciudad Real) · +34 926 31 09 50 · www.frimancha.com





- + Innovación** HPP es un sistema de pasteurización en frío. Permite incrementar la seguridad alimentaria, así como la vida útil y reducir o eliminar el uso de conservantes.
- + Calidad** Mantiene intacta su frescura, propiedades sensoriales: color, sabor y apariencia, así como sus vitaminas y nutrientes.
- + Seguridad alimentaria** Elimina la actividad microbiológica dañina (patógenos) en los alimentos, sin destruir sus vitaminas o minerales ni desactivar las enzimas.



TERRANOVAHPP
High Pressure Processing. Pasteurizado de Alta Presión



El compromiso en Costco con la calidad y con una mejora continua de las características de nuestros productos forma parte de nuestro Código de Ética.

“Cuidar de nuestro socios” no es sólo ofrecer la más alta calidad al precio más bajo posible, es también un proceso continuo de mejora de nuestros productos y servicios para aumentar el valor de la tarjeta de socio.

Cuando un producto llega a nuestros almacenes tiene que cumplir nuestras exigentes especificaciones de calidad, desde el Departamento de Compras trabajamos cada día por traer el producto correcto, en el momento correcto y al precio correcto.

El mejor ejemplo de nuestro compromiso continuo con la calidad y valor para nuestros socios es “La historia de salmón” .

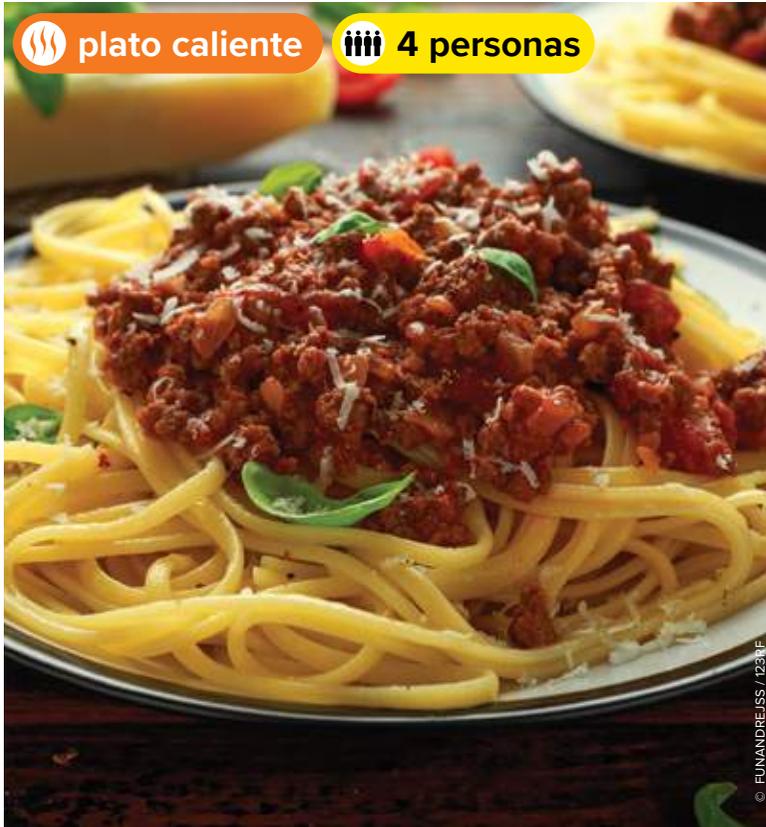
En 1987 Costco estableció su departamento de pescadería con dos referencias una de ellas era el salmón fresco con piel y con espinas.

Gracias al crecimiento del negocio y la colaboración con nuestros proveedores se han ido mejorando las características del producto y el valor para el socio hasta tener un producto a día de hoy único en el mercado “Salmón fresco, sin piel, sin espinas, limpio de grasa, preparado para corte y con la más alta calidad”.

La Triple “S” de COSTCO...
**Salmón, sabor y
SALUD**

SEA FROM
FROM NORWAY
NORWAY





Espaguetis con salsa boloñesa

400 g de espaguetis (una ración por persona está entre 80-120 g)

Para la salsa:

300 g de carne picada	200 ml agua
250 g de tomate triturado, natural o de bote	Orégano
1 cebolla	1 hoja de laurel
1 zanahoria	Aceite y sal
100 ml de vino blanco	Albahaca para decorar

Pique la cebolla y zanahoria (sin piel) en juliana fina.

En una olla añada un poco de aceite e incorpore la cebolla, la zanahoria y rehogue las verduras hasta que estén tiernas.

Añada la carne picada hasta que cambien de color y remueva la mezcla constantemente con el orégano y la hoja de laurel a fuego lento. Suba el fuego e incorpore el vino hasta que se evapore. Baje el fuego e incorpore la salsa de tomate. La salsa irá espesando; si la quiere más líquida puede añadir caldo de pollo, verduras o agua.

10 minutos antes de que la salsa esté lista ponga la pasta a cocer y cuando hierva, añada sal al gusto y la pasta. Cuando los espaguetis estén listos añada la salsa boloñesa, mézclelo y listo.

© FUNAN DREISS / 123RF

Tortelloni rellenos de espinaca y ricotta con salsa de pesto

1 pack de tortelloni rellenos de espinacas y ricotta

Albahaca para decorar

KS salsa de pesto

KS queso parmesano rallado

Cuezca la pasta siguiendo las instrucciones del fabricante en una olla con agua. Cuando esté la pasta añada tres cucharadas de pesto, queso parmesano rallado al gusto y albahaca para decorar.

Si le quiere dar un toque más sofisticado puede añadir piñones o nueces picadas.

plato caliente

4 personas



© IRYNA MELNYK / 123RF

Ensalada de fusilli

400 g de fusilli. Una ración por persona está entre 80-120 g

4 latas de atún en aceite de oliva

Tomates cherry
Aceitunas deshuesadas

Esta ensalada es perfecta para llevar a todas partes o para tomar de plato principal o de guarnición.

Llene una olla con abundante agua y cueza la pasta siguiendo las instrucciones del fabricante.

Enfríe la pasta, para ello le recomendamos que la cuele y pase inmediatamente por agua fría o remueva con una cuchara de aceite de oliva y deje enfriar a temperatura ambiente o en la nevera.

Cuando esté fría, añada el atún, los tomate cherry y aceitunas. Aliñe al gusto.



ensaladas



4 personas

© ANDREY ZHURAVEV / 123RF



ensaladas



4 personas



Ensalada de macarrones y mayonesa

400 g de macarrones (una ración por persona está entre 80-120 g)

½ pepino

1 lata de maíz dulce

3 huevos duros

1 cogollo de lechuga

8 lonchas de pavo

Para el aliño:

1 taza de mayonesa

2 cucharadas de mostaza con o sin semillas

Lave y pique ½ pepino en rodajas, los huevos en cortes transversales y los cogollos y pavo en tiras.

Cueza la pasta en agua según las instrucciones del fabricante, escúrrala y deje que enfríe en un bol grande.

Agregue el maíz, el pepino, el pavo, el cogollo y añada y remueva con el aliño elaborado con mayonesa y la mostaza. Por último añada el huevo y listo para servir.

© FOTEK / 123RF



Menissez
Made in France

2 BAGUETTES
Bake at Home

Un verdadero clásico!
El sabor suave de esta baguette francesa y su corteza dorada y crujiente lo hacen el complemento ideal para servir con cualquier comida o perfecto para un pequeño sándwich.

200°C
10 min



LOMOS DE ATÚN
CALIDAD SASHIMI
YELLOWFIN

PETACA CHICO
FISH & SEAFOOD EXPORT

petacachico.com



Carne de identidad



Nuestro compromiso con la calidad comienza en la selección de animales en origen.

Los cortes más selectos por su ternura, sabor, presentación y frescura son entregados en COSTCO.



A wooden surface with a slice of bread, a blue and white checkered napkin, and a small jar of oil.

No hay nada
más natural
que ^{ser} 100%
Natural





BIMBO

Natural
100%

- ✓ Con Aceite de Oliva
- ✓ SIN Leche ni lactosa







KIRKLAND
Signature

The logo features the word "KIRKLAND" in a bold, white, sans-serif font on a black rectangular background. Below it, the word "Signature" is written in a red, cursive script. A small "MR" trademark symbol is located to the right of the logo.

¿Preparando una celebración?

Cumpleaños, fiestas familiares, vacaciones, barbacoas... cualquier acontecimiento es idóneo para juntar a los que más quiere y disfrutar de buenos momentos. En Costco ofrecemos una amplia selección de platos preparados listos para consumir, siempre con la mejor calidad y el precio más competitivo. Alitas de pollo, costillares, marisco, lasaña, pizza... esto y mucho más, sin necesidad de cocinar

A nuestros proveedores, Gracias

Estamos orgullosos de poder contar con proveedores que entienden nuestra filosofía de negocio y que nos están apoyando de una forma extraordinaria durante esta crisis.

Gracias a una comunicación directa hemos sido capaces de reaccionar ante incrementos de la demanda de más del 300% en menos de 24h, especialmente en la primera semana del Estado de Alarma, para poder suministrar la mercancía que nuestros socios necesitan en los momentos de mayor necesidad.

Nuestros proveedores de pollo, vacuno, cerdo, pescado y elaborados, han ajustado sus líneas de producción y ampliado sus recursos de materia prima, dando preferencia al mercado nacional, para suministrarnos en ocasiones varias veces en el mismo día y respetando la calidad de nuestros productos.

RUBÉN GARCÍA - COMPRADOR DE CARNE Y PESCADO

En medio de esta crisis que nos ha atrapado a todos de una manera inesperada, me gustaría destacar la respuesta de uno de nuestros proveedores de papel que desde el primer minuto que comenzó a trabajar con nosotros mostró un gran interés en nuestro negocio y bajo estas circunstancias tan difíciles ha seguido demostrado que su solidaridad con Costco es absoluta y no abarca fronteras.

Nos ha dado seguridad durante los días más críticos del abastecimiento de papel higiénico, poniendo a una persona, noches y fines de semana a gestionar nuestros pedidos e incluso cambiando de fábrica en el momento que fue necesario.

Otro de los sectores que estuvo sobreexpuesto a la alta demanda fue el agua embotellada. El mercado se colapsó sin atender a los pedidos que teníamos pendientes. En este caso, quiero destacar la empatía del director general de una empresa de aguas, él personalmente nos aseguró el abastecimiento en tiempos y cantidades que fueran necesarias.

SERGIO AHEDO - COMPRADOR DE DROGUERÍA Y REFRESCOS

Nuestro caso más significativo fue cuando la demanda de leche se disparó durante la primera semana del estado de alarma y tuvimos que hacer pedidos tres veces superiores a los de una semana normal.

Nuestros proveedores de leche nos han demostrado que van de nuestra mano, ayudándonos en todo momento y redistribuyendo su producción para darnos prioridad, en un momento muy crítico de abastecimiento en el mercado. Además, gracias a nuestra capacidad de almacenaje, una ventaja sin duda frente a nuestra competencia, hemos sido capaces de cubrir las expectativas de nuestros socios y garantizando el suministro en todo momento.

Queremos agradecer a todos nuestros proveedores de leche por su capacidad de adaptación, flexibilidad y por considerarnos un partner comercial estratégico, especialmente en los momentos críticos.

CARLOS RUIZ - COMPRADOR DE ALIMENTACIÓN SECA

Todos nuestros proveedores de fruta y verdura están realizando una labor encomiable, trabajando con turnos reducidos en los almacenes, con dificultades para encontrar trabajadores para la recolección y encontrar transportes que lleguen en tiempo y forma a Costco.

Tengo que destacar a tres proveedores que han respondido por encima de las expectativas. En primer lugar, nuestro proveedor de lechugas romanas, apio y pak choi entre otros, que con dificultades de la lluvia de los días pasados y la inundación de sus campos, ha mantenido el suministro y la calidad de sus productos sin que nuestros socios lo noten. En segundo lugar, quiero destacar la labor de uno de nuestros proveedores de patatas, que pudieron entregarnos mercancía en nuestra tienda de Sevilla en volúmenes y horas poco habituales.

Y por último, quiero agradecer a uno de nuestros proveedores de peras y manzanas por su apoyo incondicional al proyecto de Costco España, sirviendo pedidos especiales en cantidades no habituales sin titubear.

Gracias a ellos, hemos podido mantener el nivel de servicio y de stock para que nuestros socios estuviesen siempre surtidos.

DIEGO GONZALEZ - COMPRADOR FRUTA Y VERDURA

Quero agradecer el esfuerzo de nuestro proveedor de huevos que fue capaz de abastecer nuestro brutal aumento de demanda de un día para otro y sin tocar ni precio ni calidad. Al final, una gallina pone de media aproximada un huevo al día y todo el mercado tenía el mismo exceso de demanda por lo que la situación era casi imposible de manejar. Pero aun así, ellos valoraron su relación desde el día del nacimiento de Costco e hicieron más que el máximo para que nuestros socios no se quedaran sin algo tan consumido como es el huevo.

IÑIGO MATÉ - COMPRADOR DE ALIMENTACIÓN REFRIGERADA Y CONGELADA