

## **Bizkarra Casco Viejo se renueva como espacio de desayunos y meriendas**

### **Se alía con Café Fortaleza, creando una propuesta diferenciada por su calidad y ADN vizcaíno**

El establecimiento Bizkarra ubicado en el Casco Viejo de Bilbao se ha renovado como un espacio de desayunos y meriendas gourmet. Gracias a la alianza de Bizkarra y Café Fortaleza se ha creado en la tienda un acogedor txoko donde se puede disfrutar de lo mejor de ambas marcas. Las especialidades de pastelería dulce y salada que elabora Bizkarra, acompañadas de las variedades de café, té, e infusiones de Café Fortaleza. Un nuevo espacio muy a tener en cuenta para hacer una pausa en lo más céntrico del casco viejo, junto al metro de Unamuno (calle La Cruz 8).

Esta colaboración plasma la apuesta de Bizkarra por los proveedores locales, con el horizonte de incorporar el producto de cercanía y el concepto Km0 en toda su actividad. Ha supuesto la renovación dentro y fuera de la tienda. En el interior se ha habilitado una zona de mesas y se ha decorado para crear un ambiente cálido. El exterior se ha revestido de un gran panel que avanza todo lo que se puede encontrar en Bizkarra. Pan artesano, pastelería típica de Bilbao/Bizkaia y especialidades originales, que maridan a la perfección con un buen café o una infusión.

Para el desayuno destacan especialidades como el pastel de arroz y el pastel vasco, que en Bizkarra tienen personalidad propia. El pastel de arroz se elabora con harina de arroz y tiene una cremosidad muy especial. La singularidad del pastel vasco es la nota de sabor especiada que se consigue variando ligeramente la receta. Además, se pueden encontrar los clásicos bollos de mantequilla, carolinas, croissant, palmeras etc.

La hora de la merienda se puede acompañar con un pastel, una porción de tarta o alguna de las más de 14 variedades de chocolate al corte que elaboran. También con sus trufas más internacionales: las trufas de queso Bizkarra & Bizkarra y las trufas de Intxaursaltsa. Ambas, creaciones originales de la marca.

También hay opción de tomar un aperitivo salado, ya que del obrador sale una amplia gama de pastelería salada como cocas variadas, moldes, trenzas y croquet Monsieur, entre otros bocados.

Para regar estas delicias, en Bizkarra se sirve Café Fortaleza Excellence, la gama Premium de la marca. Es una mezcla equilibrada de café 100% Arábicas lavados de origen centroamericano y africano, con tueste medio y 100% natural. Es un café con mucho cuerpo, alta intensidad aromática y acentuada acidez.

La colaboración entre Bizkarra y Café Fortaleza crea en el Casco Viejo una propuesta diferenciada por la calidad del producto y por el ADN vizcaíno, ya que une a dos marcas de larga trayectoria. La de

Bizkarra se remonta a 1957, año de su fundación en Usansolo. La de Café Fortaleza, la primera empresa vasca de café, al año 1885 cuando se funda en Bilbao, donde se mantienen las oficinas centrales.

Para Eduardo Bizkarra esta colaboración se enmarca en la estrategia global de Bizkarra: “Es una colaboración importante porque da un paso más en nuestra estrategia de primar la calidad, la cercanía y apostar por la colaboración con empresas de aquí y de siempre. Todos estos valores los encarna a la perfección Café Fortaleza, que además de ser la primera empresa vasca de café, es el principal referente en su mercado.”

Fuente: Servicios Periodísticos

**Datos de contacto:**  
Servicios Periodísticos

Nota de prensa publicada en: [Bilbao](#)

Categorías: [Gastronomía País Vasco](#) [Entretenimiento](#) [Restauración](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>