



DE SANTOÑA

CA
TÁ
LO
GO



Filetes de Anchoa del Cantábrico Premium

Descubre la excelencia de nuestros filetes de anchoa del Cantábrico, cuidadosamente seleccionados para ofrecerte una experiencia gastronómica incomparable. Estos filetes, elaborados artesanalmente y conservados en el mejor aceite de oliva de la más alta calidad, destacan por su intenso sabor y suave textura.

Provenientes de las frías y puras aguas del Mar Cantábrico, nuestras anchoas se pescan en su momento óptimo para garantizar una frescura y calidad superiores. Ideal para acompañar tus platos favoritos o para disfrutar directamente sobre una tostada, estos filetes de anchoa premium elevarán cualquier receta al nivel gourmet.

► Origen

Región: La anchoa del Cantábrico se pesca en el mar Cantábrico, conocido por sus aguas frías y ricas en nutrientes, lo que contribuye a la excepcional calidad y sabor de las anchoas.

Localidad: Santoña, en la comunidad autónoma de Cantabria, es famosa por la producción de estas anchoas. Es un lugar con una larga tradición en la industria conservera.

► Proceso de preparación

Pesca: La anchoa se pesca principalmente en primavera, cuando alcanza su mejor tamaño y sabor.

Selección y Limpieza: Las anchoas se seleccionan cuidadosamente y se limpian a mano, retirando el vísceras y la cabeza.

Salazón: Pasan por un proceso de salazón, donde se colocan en toneles con sal durante varios meses. Eso ayuda a curarlas y realzar su sabor.

Fileteado: Después de la salazón, las anchoas se lavan para quitar el exceso de sal y se filetean manualmente, un proceso que requiere mucha habilidad y precisión.

Envasado: Los filetes se envasan en aceite de oliva, lo que ayuda a conservar su textura y sabor.

► Características

Sabor: Las anchoas del Cantábrico tienen un sabor intenso y equilibrado, con un toque salino y umami. Ellos son más carnosas y menos saladas que otras variedades.

Textura: Su carne es firme pero tierna, lo que las hace muy agradables al paladar.

Apariencia: Los filetes suelen ser de color marrón rojizo, uniformes y sin espinas, lo que demuestra la calidad del producto y el cuidado en su elaboración.

► Beneficios nutricionales

Rica en Omega-3: Las anchoas son una excelente fuente de ácidos grasos Omega-3, beneficiosos para la salud cardiovascular.

Proteínas: Aportan una cantidad significativa de proteínas de alta calidad.

Vitaminas y Minerales: Son ricas en vitaminas del grupo B, vitamina D, calcio, hierro y magnesio.

LOTES DE REGALO





50 ML

CHARCUTERIA
finca
Y RESTAURACIÓN
gourmet



140 ML



140 ML



140 ML

• PREMIUM •

100 ML



99 ML



209 ML



212 ML



212 ML



5N
TARRINA DE ANCHOA
50 FILETES
*Especial hostelería



170 ML



5N
PASTEL DE
ANCHOA



5N
PASTEL DE
CABRACHO