



La clave es el esfuerzo, el cariño, el mimo y el buen hacer con el que trabajamos día a día nuestra materia prima: la anchoa

Comparamos nuestro pescado en las subastas de primavera, de las cofradías del norte de España, para, posteriormente, llevarlos hasta nuestra fábrica, éstas pasan primero por el salazón y allí reposan entre 6 y 9 meses. Tras este tiempo, imprescindible para su maduración, procedemos a trabajarlas una a una, quitándoles la piel y una parte de la sal. Las manos artesanas de las mujeres de Santoña las lavan y secan para luego filetearlas con mimo y colocarlas en los envases, que se cubren con aceite de oliva y se cierran.

# Filetes de Anchoa en aceite de oliva

## Selección PREMIUM

1 • Tarro grande

2 • Tarro mediano

3 • Tarro pequeño



**Ingredientes:** Anchoa del Cantábrico, aceite de oliva y sal.

Nº	Formato	Descripción	P. neto	P. escurrido	Uds/caja	Uds/lata
1	Tarro de cristal	Filetes de anchoa	320 gr.	180 gr.	12	55/60
2	Tarro de cristal	Filetes de anchoa	210 gr.	160 gr.	20	40
3	Tarro de cristal	Filetes de anchoa	100 gr.	55 gr.	25	16/18