

# Filetes de Boquerón en aceite



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

Compramos 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.



I - Tarrina

Nº	Formato	Descripción	P. neto	P. escurrido	Uds/caja	Uds/lata	Precio
I	Tarrina plastico	Filetes de anchoa en boqueron	----	750 gr.	----	60/66	