



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.

# Filetes de Anchoa en aceite de oliva

## Selección PREMIUM

1 • Octavillo

2 • Doble octavillo

3 • Selección Premium



6 • Pandereta grande

7 • Pandereta grande

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

4 • Pandereta tres capas

5 • Pandereta dos capas

Nº	Formato	Descripción	P. neto	P. escurrido	Uds/caja	Uds/lata	Precio
1	Lata y estuche	Filetes de anchoa	50 gr.	29 gr.	60	8	
2	Lata y estuche	Filetes de anchoa	90gr.	53 gr.	27	14	
3	Lata y estuche	Filetes de anchoa	112 gr.	58 gr.	20	10	
4	Lata	Filetes de anchoa	250 gr.	180 gr.	16	34/36	
5	Lata	Filetes de anchoa	180 gr.	180 gr.	20	24/26	
6	Lata	Filetes de anchoa	550 gr.	390 gr.	10	90/100	
7	Lata	Filetes de anchoa	550 gr.	390 gr.	10	80	