



FILETES DE ANCHOA EN ACEITE DE OLIVA

ESTUCHES Y PANDERETAS

Nuestras anchoas han sido elaboradas con pesca cuidadosamente seleccionada de las capturas de primavera en el Mar Cantábrico. Trabajadas de forma artesanal, a mano, meticulosamente de una en una, son de un mayor calibre, y su color, sabor, textura y punto de sal las diferencia en el paladar.



El trabajo por hacer una buena anchoa, desde hace más de una década, se ha visto reforzado con los premios como mejor anchoa en la cata ciega, celebrada en la Feria de la Anchoa y de la Conserva de Cantabria, en los años 2014 y 2015 así como los obtenidos en la cata 'Great Taste' que cada año organizan en Londres Fine Foods y Harrods, en la que obtuvieron dos estrellas en 2014 y 2015 y tres estrellas en 2016, entrando este año en la exclusiva selección del Top 50 Foods.



INGREDIENTES

Anchoa del Cantábrico, aceite de oliva y sal.



ESTUCHE HANSA

FILETES DE ANCHOA EN ACEITE DE OLIVA

PESO NETO: 110 g UDS/LATA: 10/12

UDS/CAJA: 20

PRECIO:



ESTUCHE RR 90

FILETES DE ANCHOA EN ACEITE DE OLIVA

PESO NETO: 90 g UDS/LATA: 14/15

UDS/CAJA: 27

PRECIO:



ESTUCHE OCTAVILLO

FILETES DE ANCHOA EN ACEITE DE OLIVA

PESO NETO: 45 g UDS/LATA: 8

UDS/CAJA: 60

PRECIO:



PANDERETA 2 CAPAS

FILETES DE ANCHOA EN ACEITE DE OLIVA

PESO NETO: 170 g UDS/LATA: 28/30

UDS/CAJA: 20

PRECIO:



PANDERETA 3 CAPAS

FILETES DE ANCHOA EN ACEITE DE OLIVA

PESO NETO: 250 g UDS/LATA: 38/40

UDS/CAJA: 16

PRECIO:



PANDERETA 550

FILETES DE ANCHOA EN ACEITE DE OLIVA

PESO NETO: 550 g UDS/LATA: 90/100

UDS/CAJA: 10

PRECIO:



PANDERETA 550 ANCHOA GRANDE

FILETES DE ANCHOA EN ACEITE DE OLIVA

PESO NETO: 550 g UDS/LATA: 80

UDS/CAJA: 10

PRECIO:



PANDERETA 110 ANCHOA PEQUEÑA

FILETES DE ANCHOA EN ACEITE DE OLIVA

PESO NETO: 110 g UDS/LATA: 20/25

UDS/CAJA: 24

PRECIO:

ANCHOA



FILETES DE ANCHOA EN ACEITE DE OLIVA

TARROS

Nuestras anchoas han sido elaboradas con pesca cuidadosamente seleccionada de las capturas de primavera en el Mar Cantábrico. Trabajadas de forma artesanal, a mano, meticulosamente de una en una, son de un mayor calibre, y su color, sabor, textura y punto de sal las diferencia en el paladar.



El trabajo por hacer una buena anchoa, desde hace más de una década, se ha visto reforzado con los premios como mejor anchoa en la cata ciega, celebrada en la Feria de la Anchoa y de la Conserva de Cantabria, en los años 2014 y 2015 así como los obtenidos en la cata 'Great Taste' que cada año organizan en Londres Fine Foods y Harrods, en la que obtuvieron dos estrellas en 2014 y 2015 y tres estrellas en 2016, entrando este año en la exclusiva selección del Top 50 Foods.



INGREDIENTES

Anchoa del Cantábrico, aceite de oliva y sal.



TARRO GRANDE

FILETES DE ANCHOA EN ACEITE DE OLIVA

PESO NETO: 420 g UDS/LATA: 60/65
UDS/CAJA: 12
PRECIO:



TARRO MEDIANO

FILETES DE ANCHOA EN ACEITE DE OLIVA

PESO NETO: 210 g UDS/LATA: 35/40
UDS/CAJA: 20
PRECIO:



TARRO PEQUEÑO

FILETES DE ANCHOA EN ACEITE DE OLIVA

PESO NETO: 100 g UDS/LATA: 18/20
UDS/CAJA: 25
PRECIO:

ANCHOA



FILETES DE ANCHOA EN ACEITE DE OLIVA

RESERVA CATALINA

Reserva Catalina es algo distinto, algo muy especial, son unas anchoas que proceden de pesca en fresco de 25/26 granos (unidades por kilo) de las que muy pocas veces se ven en la costera.

Las hemos tenido en salazón más de dos años, sin prisa, a temperatura constante, para conseguir una maduración reposada, cuidada, lo que les aporta un color, un aroma y un sabor consistente, único, distinto. Son anchoas a las que mantenemos parte de su piel plateada, mejorando así su aspecto y su textura.

INGREDIENTES

Anchoa del Cantábrico, aceite de oliva y sal.



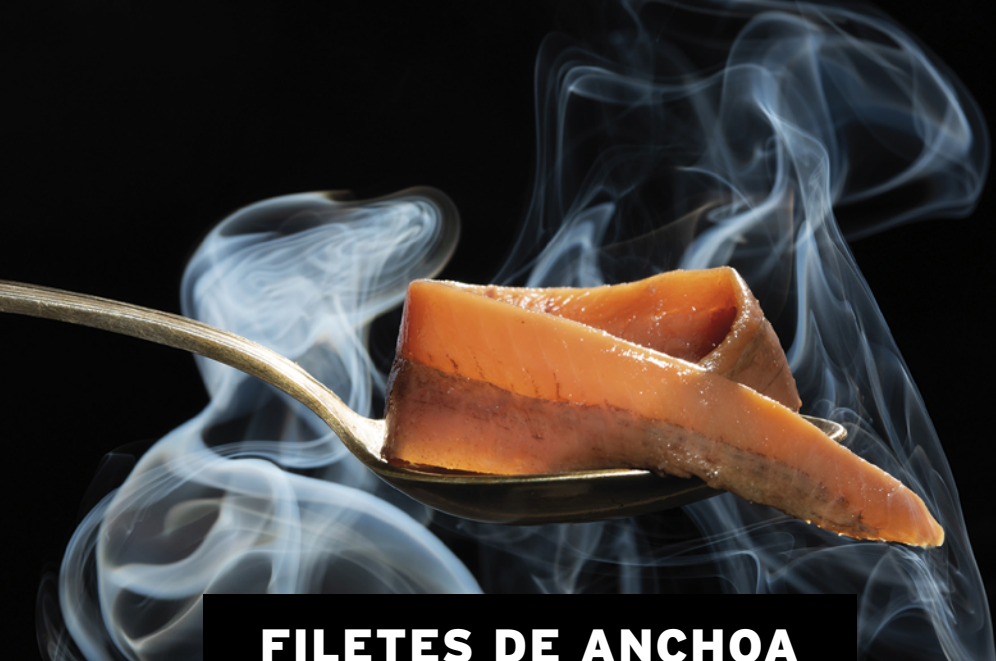
RESERVA CATALINA HANSA

FILETES DE ANCHOA EN ACEITE DE OLIVA

PESO NETO: 110 g UDS/LATA: 10/12

UDS/CAJA: 20

PRECIO:



FILETES DE ANCHOA

AHUMADA CATALINA

Como todas nuestras anchoas, proceden de pesca de la Costera de cada primavera en el Mar Cantábrico. Procesadas y maduras durante un periodo de un año, su sabor ahumado proviene de un último baño en salmuera ahumada, en el mes último de maduración. Esto les da un sabor peculiar, lleno de matices e intenso en boca, pero a la vez delicado. Disfruta de este producto único.

INGREDIENTES

Anchoa del Cantábrico, aceite de oliva, sal y aroma de humo.



AHUMADA CATALINA HANSA

FILETES DE ANCHOA EN ACEITE DE OLIVA

PESO NETO: 110 g UDS/LATA: 12/14

UDS/CAJA: 20

PRECIO:



AHUMADA CATALINA OCTAVILLO

FILETES DE ANCHOA EN ACEITE DE OLIVA

PESO NETO: 45 g UDS/LATA: 8

UDS/CAJA: 60

PRECIO:



FILETES DE ANCHOA

CATALINA MANTEQUILLA

Esta especialidad que hemos llamado CATALINA MANTEQUILLA, es una vuelta al origen en el tratamiento y conservación de la anchoa. La Anchoa procede de pesca de la costera de primavera del Mar Cantábrico. Después de procesarla y madurarla durante más de un año, una vez limpia, la conservamos en mantequilla Pasiega de vacas de Cantabria, dando a esta anchoa unos matices únicos en boca, sin perder la esencial sutileza del sabor a mar.

INGREDIENTES

Anchoa del Cantábrico, mantequilla, aceite de oliva y sal.



CATALINA MANTEQUILLA HANSA

FILETES DE ANCHOA EN ACEITE DE OLIVA CON MANTEQUILLA

PESO NETO: 110 g UDS/LATA: 12/14

UDS/CAJA: 20

PRECIO:



CATALINA MANTEQUILLA OCTAVILLO

FILETES DE ANCHOA EN ACEITE DE OLIVA CON MANTEQUILLA

PESO NETO: 45 g UDS/LATA: 8

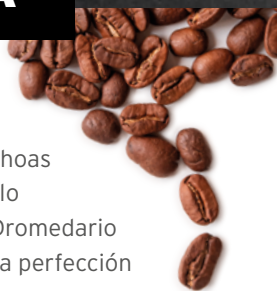
UDS/CAJA: 60

PRECIO:



FILETES DE ANCHOA

CATALINA EXPRESO



Esta anchoa está inspirada en el café de media mañana con anchoas que tomaban las mujeres sobadoras en su descanso. Para hacerlo colaboramos con dos empresas centenarias de Cantabria: Café Dromedario y La Pasiega de Peña Pelada. El dulzor de la mantequilla casa a la perfección con el café 100% arábica de Colombia con cuerpo y acidez medio. Recuerda a un toffee o caramelo de café con leche.

INGREDIENTES

Anchoa del Cantábrico, mantequilla, café, aceite de oliva y sal.



CATALINA EXPRESO HANSA

**FILETES DE ANCHOA EN ACEITE DE OLIVA
CON MANTEQUILLA Y CAFÉ**

PESO NETO: 110 g UDS/LATA: 12/14

UDS/CAJA: 20

PRECIO:



CATALINA EXPRESO OCTAVILLO

**FILETES DE ANCHOA EN ACEITE DE OLIVA
CON MANTEQUILLA Y CAFÉ**

PESO NETO: 45 g UDS/LATA: 8

UDS/CAJA: 60

PRECIO:



FILETES DE ANCHOA EN ACEITE DE OLIVA ECOLÓGICO

Estas anchoas proceden de pesca de las capturas de primavera, trabajadas artesanalmente de una a una y enlatadas con aceite de oliva virgen extra de cultivo ecológico. Para su captura se han utilizado exclusivamente las artes de pesca tradicionales, que son las que respetan al máximo el medioambiente. Han sido premiadas en 2017 y 2018 con tres estrellas (sabor extraordinario), en el Superior Tast Award, denominado también la Guía Gastronómica Michelin de los alimentos.

INGREDIENTES

Anchoa del Cantábrico, aceite de oliva ecológico y sal.



SELECCIÓN ECO HANSA

FILETES DE ANCHOA EN ACEITE DE OLIVA ECOLÓGICO

PESO NETO: 110 g UDS/LATA: 10/12

UDS/CAJA: 20

PRECIO:



SELECCIÓN ECO RR 90

FILETES DE ANCHOA EN ACEITE DE OLIVA ECOLÓGICO

PESO NETO: 90 g UDS/LATA: 14/15

UDS/CAJA: 20

PRECIO:



BONITO DEL NORTE EN ACEITE DE OLIVA

ESTUCHES Y TARROS

El Bonito del Norte de Conservas Catalina es todo un placer para los sentidos que puede utilizar en múltiples platos. Un manjar para disfrutar en cualquier ocasión. Pescado con caña, de uno en uno, con el método de cacea, durante la costera de verano. Esta técnica ancestral de pesca selectiva es respetuosa con el medio ambiente y los fondos marinos.

INGREDIENTES

BONITO DEL NORTE EN ACEITE DE OLIVA

Bonito del Norte, aceite de oliva y sal.

BONITO DEL NORTE EN ESCABECHE

Bonito del Norte, aceite de girasol, vinagre de vino, zanahoria, especias (laurel y pimentón) y sal.





ESTUCHE HANSA
LOMOS DE BONITO DEL NORTE
EN ACEITE DE OLIVA

PESO NETO: 160 g PESO ESCURRIDO: 115 g
 UDS/CAJA: 20 PRECIO:



ESTUCHE HANSA
LOMOS DE BONITO DEL NORTE
EN ESCABECHE

PESO NETO: 160 g PESO ESCURRIDO: 115 g
 UDS/CAJA: 20 PRECIO:



ESTUCHE RR 125
LÁMINAS DE BONITO DEL NORTE
EN ACEITE DE OLIVA

PESO NETO: 115 g PESO ESCURRIDO: 85 g
 UDS/CAJA: 27 PRECIO:



ESTUCHE RR 125
VENTRESCA BONITO DEL NORTE
EN ACEITE DE OLIVA

PESO NETO: 115 g PESO ESCURRIDO: 85 g
 UDS/CAJA: 27 PRECIO:



PANDERETA
TRONCO DE BONITO DEL NORTE
EN ACEITE DE OLIVA

PESO NETO: 950 g PESO ESCURRIDO: 800 g
 UDS/CAJA: 6 PRECIO:



TARRO 440
BONITO DEL NORTE
EN ACEITE DE OLIVA

PESO NETO: 440 g PESO ESCURRIDO: 350 g
 UDS/CAJA: 20 PRECIO:



TARRO 240
BONITO DEL NORTE
EN ACEITE DE OLIVA

PESO NETO: 240 g PESO ESCURRIDO: 160 g
 UDS/CAJA: 16 PRECIO:

BONITO



MEJILLONES EN ESCABECHE

Cuidada selección de los mejores mejillones aderezados con un escabeche suave que los hace totalmente irresistibles a cualquier hora.

INGREDIENTES

Mejillones, aceite, vinagre, especias y sal.



ESTUCHE RR 125

MEJILLONES EN ESCABECHE

PESO NETO: 115 g

PESO ESCURRIDO: 70 g

UDS/CAJA: 27

UDS/LATA: 8/12

PRECIO:



SARDINILLAS EN ACEITE DE OLIVA

Estas sardinillas son el fruto de una cuidada selección, tanto de frescura como de tamaño. El aceite de oliva con el que son envasadas las convierte en un delicioso manjar.

INGREDIENTES

Sardinas, aceite de oliva y sal.



ESTUCHE RR 125

SARDINILLAS EN ACEITE DE OLIVA

PESO NETO: 111 g

PESO ESCURRIDO: 86 g

UDS/CAJA: 27

UDS/LATA: 16/22

PRECIO:



RELANZÓN EN ACEITE DE OLIVA

Pescado en las aguas del Cantábrico, este pescado destaca por su sabor intenso y su jugosa textura. Muy consumido en los pueblos de la costa Cantábrica, es ideal para bocadillos y ensaladas.

INGREDIENTES

Relanzón (aguja), aceite de oliva y sal.



ESTUCHE RR 125

RELANZÓN EN ACEITE DE OLIVA

PESO NETO: 115 g PESO ESCURRIDO: 83 g

UDS/CAJA: 27

PRECIO:



FILETES DE BOQUERÓN EN ACEITE

Preparamos nuestros boquerones con anchoas seleccionadas de las capturas de primavera en el Mar Cantábrico.

La clave de estos boquerones, su extraordinaria frescura.

INGREDIENTES

Filetes de boquerón, aceite de girasol, vinagre de vino y sal.



TARRINA GRANDE

FILETES DE BOQUERÓN EN ACEITE

PESO NETO: 590 g UDS/LATA: 63/65

UDS/CAJA: 10

PRECIO:



TARRINA PEQUEÑA

FILETES DE BOQUERÓN EN ACEITE

PESO NETO: 150 g UDS/LATA: 12

UDS/CAJA: 28

PRECIO: