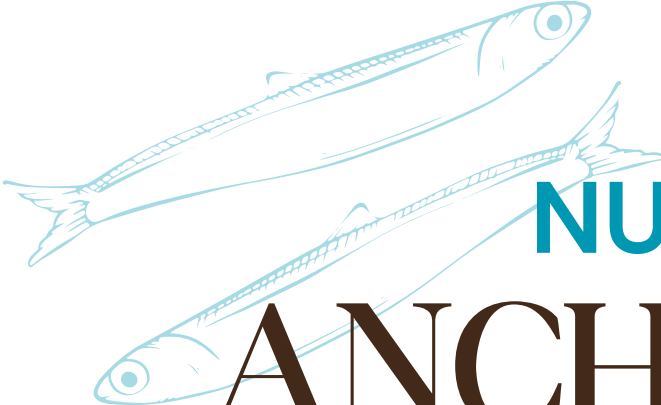
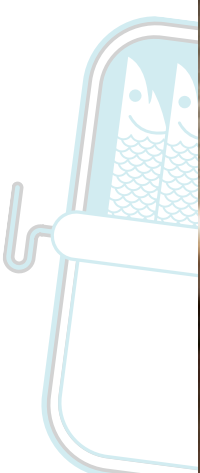




NUESTRAS ANCHOAS DEL CANTÁBRICO



2026



J
Juana Felipa



EL TESORO DEL CANTÁBRICO, SELECCIONADO PARA TI

Anchoa 000

Nuestras **anchoas Calibre 000** son el máximo exponente de esa espera. Seleccionadas pieza a pieza por su tamaño excepcional, cada filete representa la excelencia de la captura en el Cantábrico.



Tarrina: **40 uds**
16 uds



Anchoa 00 Especial

Nuestro **Calibre 00** es la armonía. Seleccionadas con el mismo rigor y pasión por el detalle, estas anchoas del Cantábrico ofrecen el equilibrio perfecto entre carnosidad y finura. La intensidad del mar en un formato impecable.



Tarrina: **50 uds**
Bandeja: **8 uds**

Anchoas 00

Las anchoas **calibre 00** conservan toda la esencia de la anchoa del Cantábrico: tamaño equilibrado, textura firme y sedosa con ese punto de salazón justo que solo da la artesanía tradicional. Cada filete es extraído y mimado individualmente.



Tarrina: **50 uds**
18 uds





Anchoa 0

Nuestra selección **Calibre 0** representa el equilibrio perfecto entre la tradición y el placer del día a día. Filetes escogidos con mimo, ideales para quienes buscan la autenticidad en un formato versátil.



Tarrina: **50 uds**
Bandeja: **12 uds**



Anchoa Mantequilla Pasiega 0

Nuestra **anchoa del Cantábrico Calibre 0** se une a la legendaria **Mantequilla Pasiega** para crear una experiencia gastronómica que trasciende lo convencional. La fuerza del mar y la nobleza de los valles.



Bandeja: **12/14 uds**



Anchoa Mantequilla Pasiega 00

Nuestra **Anchoa Calibre 00 en Mantequilla Pasiega** es el abrazo perfecto entre el salitre del Cantábrico y los pastos verdes de nuestros valles. Recuperamos la receta ancestral de los pioneros conserveros, sustituyendo el aceite por una mantequilla artesana.



Bandeja: **8 uds**



