



**EL CANTÁBRICO
ENCIMA DE LA MESA**



CONSERVAS

M^A ASUN VELAR

PRODUCTOS DEL CANTÁBRICO



CONSERVAS

M^A ASUN VELAR

PRODUCTOS DEL CANTÁBRICO





Desde Castro-Urdiales, localidad emblemática del Cantábrico, elaboramos anchoas y bonito de manera artesanal con la mejor pesca que nos da cada costera de primavera y verano este mar.

Compramos la mejor pesca de cada costera, siempre de las cofradías de pescadores del Cantábrico, para poder fabricar las mejores anchoas, producto emblema de la gastronomía cántabra que, desde Conservas M^a Asun Velar, trabajamos con mimo y cuidado.

A nuestras anchoas se une, bonito del norte, boquerones en vinagre, nuestras sabrosas gildas, pudins, mejillones, relanzón, zamburiñas, sardinillas y chicharrillos

El trabajo realizado desde 1990 nos ha llevado a conseguir multitud de premios gastronómicos internacionales, los cuales son el reflejo un trabajo artesanal, minucioso y mimado.

Trabajamos duro para ofrecer siempre un producto de calidad, natural, innovador y competitivo

Patricia Tobías Velar

Gerente

FILETES DE ANCHOA

PESCA DEL CANTÁBRICO / SOBADAS A MANO

UNA CALIDAD, DISTINTOS TAMAÑOS

TAMAÑO	CANTÁBRICO	TAMAÑO	CANTÁBRICO GOURMET	TAMAÑO	ESPECIAL RESTAURACIÓN
M		L		XL	

Tras comprar la mejor pesca que llega a las lonjas del Cantábrico, comenzamos el proceso tradicional de elaboración de nuestras anchoas.

Las manos expertas de las mujeres de Cantabria las limpian, soban a mano una a una y recortan para luego ser envasadas en aceite de girasol o de

oliva, con el fin de mantener todas sus propiedades de: sabor, textura y aroma, cuidando un contenido reducido de sal.

El tiempo exacto de maduración convierten a nuestras anchoas en un delicioso manjar.



FORMATOS

OCTAVILLO

PANDERETA

PANDERETA DOBLE

TARRINA

**EN ACEITE
DE GIRASOL**

**EN ACEITE
DE OLIVA**





SABORES DEL CANTÁBRICO

FILETES DE ANCHOA AROMATIZADOS

Adentrarse en Sabores del Cantábrico es toda una experiencia para salir de la cotidianidad de la buena anchoa.

A través de un trabajo de más de un año, conservas M^a Asun Velar ha conseguido crear esta línea de productos en los que la anchoa se conjuga con aceites especialmente creados para sorprender sin que el sabor, textura y calidad de la anchoa se vea distorsionado en absoluto.

Trufa, romero, picante, picual, mantequilla y ahumado constituyen un pack de 6 sabores especialmente trabajados para que el sector de hostelería pueda sorprender a sus clientes con un producto en el que “innovación y valor” se dan la mano para sorprender a todos los paladares.

PESCA DEL CANTÁBRICO
SOBADAS A MANO



FORMATO
OCTAVILLO

AHUMADO
MANTEQUILLA
TRUFA NEGRA
PICANTE
PICUAL
ROMERO



BONITO DEL NORTE

LOMOS, LÁMINAS, VENTRESCA Y MIGAS.





El bonito que comercializamos es todo procedente de pesca del mar Cantábrico de la costera de verano. Esta costera es respetuosa en sus artes con el medio marino, convirtiendo a este bonito del Cantábrico en la gama más alta dentro de los túnidos, diferenciándose por su sabor, suave textura y tono blanco.

En M^a Asún Velar lo despiezamos uno a uno y separamos sus ventrescas y lomos con el cuidado que requiere para luego ser cocidos y envasados en aceite de oliva o escabeche en el caso de los lomos.

La calidad de nuestra ventresca de bonito del Norte ha sido premiada con tres estrellas en los Great Taste Awards, considerados los 'Óscar' de la alimentación, en los que participan un total de 400 jueces de diferentes países y sectores del ámbito culinario, desde chefs y críticos gastronómicos hasta

productores y distribuidores agroalimentarios.

En los Singapore Taste Awards nuestro bonito del norte ha conseguido una medalla de Oro.



FORMATOS

TARRO CRISTAL

PANDERETA

LATA RR

EN ACEITE
DE OLIVA

CON ALEGRÍAS
RIOJANAS

CON PIMIENTOS
DEL PIQUILLO

EN ESCABECHE

OTRAS ESPECIALIDADES

GILDAS, BOQUERONES, PUDING, AHUMADOS, MEJILLONES.

Además de las anchoas en salazón también preparamos Boquerón en vinagre, al igual que las anchoas con la mejor pesca del Cantábrico y toda la seguridad. Congelamos el producto para cumplir con a la normativa vigente y elaboramos el producto con la máxima calidad.

Para dar alegría a estos boquerones hemos creado una gama de Gildas tan variada como exquisita. La mezcla en boca de las mejores anchoas, boquerones, aceitunas, piparras, pimiento o alegría riojana hacen de estos productos una estrella de cualquier aperitivo.

Y para rematar los aperitivos, también tenemos pudin artesano de anchoa o bonito, sin conservantes, colorantes, grasas animales ni fécula de patata. 100% natural, mejillones en escabeche, relanzón, zamburiñas, chicharillos y sadinillas.



- GILDAS DE**
- ANCHOA
- ANCHOA CON PIMIENTO
- ANCHOA CON ALEGRÍA (O PICANTE)
- BOQUERÓN
- QUESO
- MATRIMONIO
- AHUMADA
-
- BOQUERÓN**
- AJO
- PICANTE
-
- PUDING DE**
- ANCHOA
- BONITO
-
- MEJILLONES EN ESCABECHE**
-
- ZAMBURIÑAS**
-
- RELANZÓN**
-
- SARDINILLAS**
-
- CHICHARILLOS**





CONSERVAS

M^A ASUN VELAR

PRODUCTOS DEL CANTÁBRICO

Polígono Ind. La Tejera, Nave 21, Barrio Brazomar
39700 Castro - Urdiales (Cantabria)

T. 942 867 223 | info@mariasunvelar.com

