



# ESPINALER

~ DESDE 1896 ~

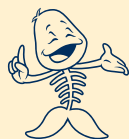
**CATÀLEG DE PRODUCTES**  
**CATÁLOGO DE PRODUCTOS**



-PRESENTACIÓ-  
**ESPINALER**



ESPINALER ÉS UNA EMPRESA CENTENÀRIA ESPECIALITZADA EN LA FABRICACIÓ, SELECCIÓ, L'EMPAQUETAT I LA DISTRIBUCIÓ DE CONSERVES DE PEIX I MARISC GURMET. LA MARCA INCLOU MÉS DE 300 REFERÈNCIES DE PRODUCTES, ENTRE CONSERVES DE PEIX I MARISC, CONSERVES VEGETALS, LLEGUMS, VERMUT, PATATES, OLIVES, CAVA I EL PRODUCTE ESTRELLA: LA SALSA ESPINALER, RESULTAT D'UNA RECEPTE PRÒPIA, IDEADA AL 1950 I QUE ÉS PERFECTA PER AMANIR CONSERVES I PATATES XIPS.



-PRESENTACIÓN-  
**ESPINALER**



ESPINALER ES UNA EMPRESA CENTENARIA ESPECIALIZADA EN LA FABRICACIÓN, SELECCIÓN, EMPAQUETADO Y LA DISTRIBUCIÓN DE CONSERVAS DE PESCADO Y MARISCO GOURMET. LA MARCA INCLUYE MÁS DE 300 REFERENCIAS DE PRODUCTOS, ENTRE CONSERVAS DE PESCADO Y MARISCO, CONSERVAS VEGETALES, LEGUMBRES, VERMUT, PATATAS, ACEITUNAS, CAVA Y EL PRODUCTO ESTRELLA: LA SALSA ESPINALER, RESULTADO DE UNA RECETA PROPIA, IDEADA EN 1950, Y QUE ES PERFECTA PARA ALIÑAR CONSERVAS Y PATATAS CHIPS.



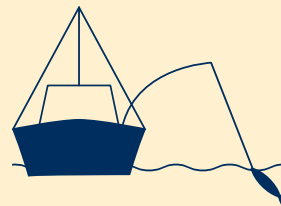
A ESPINALER SELECCIONEM ELS NOSTRES PRODUCTES CADA CAMPANYA EN EL SEU LLOC D'ORIGEN AMB EL COMPROMÍS DE MANTENIR LA QUALITAT QUE ENS CARACTERITZA.

EN ESPINALER SELECCIONAMOS NUESTROS PRODUCTOS CADA CAMPAÑA EN SU LUGAR DE ORIGEN, CON EL COMPROMISO DE MANTENER LA CALIDAD QUE NOS CARACTERIZA.



-ESPINALER-  
**CADENA DE VALOR**

**ESPINALER**

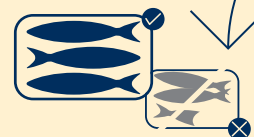
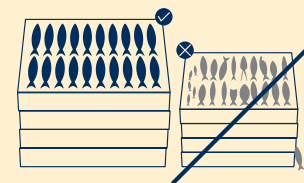


El peix es pesca a les aigües del Cantàbric, Atlàntic i Mediterrani.

*El pescado se pesca en las aguas del Cantábrico, Atlántico y Mediterráneo.*

El personal qualificat d'Espinaler selecciona les millors partides de peix i marisc.

*El personal calificado de Espinaler selecciona las mejores partidas de pescado y marisco.*

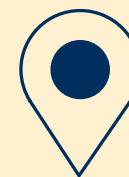


Espinaler decideix com s'ha d'empaquetar el producte.

*Espinaler decide cómo se debe empaquetar el producto.*

Espinaler rep els productes directament des de les instal·lacions de manufacturació.

*Espinaler recibe los productos directamente desde las instalaciones de manufacturación.*



**VILASSAR DE MAR**  
(Barcelona)



Espinaler ven al client final i al major.  
*Espinaler vende al cliente final y al mayor.*



Espinaler rep informació valuosa dels seus clients, el que li permet mantenir el rigor de la qualitat.

*Espinaler recibe información valiosa de sus clientes, lo que le permite mantener el rigor de la calidad.*



- CONSERVES -  
**PEIX I MARISC**

- CONSERVAS -  
**PESCADO Y MARISCO**

ESPINALER



ESCOPINYES · BERBERECHOS



NAVALLES · NAVAJAS



MUSCLOS · MEJILLONES



CLOÏSSA BLANCA · ALMEJA BLANCA



CONCHA FINA · CONCHA FINA



TONYINA · ATÚN



ZAMBURIÑA · ZAMBURIÑA



CLOÏSSA NATURAL · ALMEJA NATURAL



CALAMARSET · CHIPIRÓN



SORELL · JUREL



VERAT · CABALLA



RODANXES DE CALAMAR · RODAJAS DE CALAMAR



CLOÏSSA EXTRA · ALMEJA EXTRA



SARDINA · SARDINA



BONÍTOL · BONITO



CARGOL DE MAR · CARACOL DE MAR



SARDINETA · SARDINILLA



ERIÇÓ · ERIZO



AGULLA · AGUJA



OUS DE LLUÇ · HUEVAS DE MERLUZA



LANGOSTILLO · LANGOSTILLO



POP · PULPO

ESPINALER

ESPINALER

## ESCOPINYA · BERBERECHOS



CAT. L'escopinya Espinaler es cultiva a la Ría de Noia. Després d'unes hores en aigua de mar per a que tregui la sorra, es cou, es selecciona per la seva mida i s'envasa a mà.

ESP. El berberecho se reproduce en la Ría de Noya. Tras unas horas en agua de mar para que libere la arenilla, se cuece, se selecciona por tamaño y se envasa a mano.

## NAVALLA · NAVAJA



CAT. La navalla procedent de les Ríes Gallegues es marisqueja en aigües molt pures. L'oli que apareix en obrir la llaua és sinònim de qualitat i que el marisqueig s'ha fet en el moment òptim. Recomanem saborejar el suc.

ESP. La navaja procedente de las Rías Gallegas se marisquea en aguas muy puras. El aceite que aparece al abrir la lata es sinónimo de calidad y de que el marisqueo se ha hecho en el momento óptimo. Recomendamos saborear el caldo.

PEIX I MARISC · PESCADO Y MARISCO

ESPINALER

## MUSCLO · MEJILLÓN



CAT. El musclo procedent de les millors batees de la Ría d'Arousa, es recull i es fregeix en oli d'oliva verge. Posteriorment se li afegeix l'escabetch elaborat amb vinagre, pebre vermell i espècies seleccionades.

ESP. El mejillón procedente de las mejores bateas de la Ría de Arousa, se recoge y se fríe en aceite de oliva virgen. Posteriormente se le añade escabeche hecho a base de vinagre, pimentón y especias seleccionadas.

## CLOÏSSA · ALMEJA



CAT. La cloïssa blanca procedent de la Ría d'Arousa és la reina de les cloïsses pel seu sabor i textura. Es marisqueja durant els mesos d'octubre, novembre i desembre. Les de millor qualitat són les de Santa Eugenia de Ribeira.

ESP. La almeja blanca procedente de la Ría de Arousa es la reina de las almejas por su sabor y textura. Se marisquea durante los meses de octubre, noviembre y diciembre. Las de mejor calidad son las de Santa Eugenia de Ribeira.

PEIX I MARISC · PESCADO Y MARISCO

ESPINALER

## CONCHA FINA



CAT. La “concha fina” és un molusc bivalv de la família dels Veneridae i es caracteritza pel seu gust suau, d'aquí la procedència del seu nom. És un producte molt apreciat a Espanya i als països mediterranis.

ESP. La concha fina es un molusco bivalvo de la familia de los Veneridae y se caracteriza por su suave sabor, de ahí la procedencia de su nombre. Producto muy apreciado en España y en los países mediterráneos.

## CLOÏSSA EXTRA · ALMEJA EXTRA



CAT. Procedent de les costes de Corea del Sud, es marisqueja als mesos de març a maig. Pertany a la mateixa família que la cloïssa gallega.

ESP. Procedente de las costas de Corea del Sur, se marisquea en los meses de marzo a mayo. Pertenece a la misma familia que la almeja gallega.

PEIX I MARISC · PESCADO Y MARISCO

ESPINALER

## CLOÏSSA NATURAL · ALMEJA NATURAL



CAT. Comunament coneguda com cloïssa rossa. Es marisqueja a les costes de la Bretanya francesa.

ESP. Comúnmente conocida como almeja rubia. Se marisquea en las costas de la Bretaña francesa.

## CARGOL DE MAR · CARACOL DE MAR



CAT. S'extreu a mà un a un de les roques del mar Mediterrani, es cou al vapor abans de separar-lo de la seva closca i s'enllauna manualment amb aigua natural.

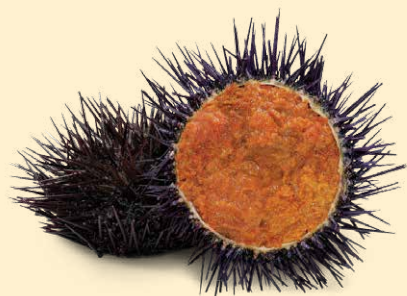
ESP. Se extrae a mano uno a uno de las rocas del mar Mediterráneo, se cuece al vapor antes de separarlo de su concha, y se enlata manualmente con agua natural.

PEIX I MARISC · PESCADO Y MARISCO



ESPINALER

## ERICHÓ · ERIZO



CAT. Recollit als penya-segats, pedreres i el fons marí de la Costa Cantàbrica. Els ous s'extreuen manualment i s'envasen tal com es troben a la closca.

ESP. Recogido en los acantilados, pedreros y el fondo marino de la Costa Cantábrica. Las huevas se extraen manualmente y se envasan como se encuentran en el caparazón.

ESPINALER

## ZAMBURIÑA



CAT. La "zamburiña" es marisqueja a les Ríes Gallegues i es cou al vapor. Posteriorment s'enllauna al natural o amb salsa de vieira.

ESP. La zamburiña se marisquea en las Rías Gallegas y se cuece al vapor. Posteriormente se enlata al natural o en salsa de vieira.

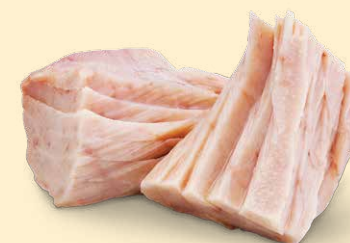
## LANGOSTILLO



CAT. El "langostillo", que prové de la família de les escopinyes, es marisqueja a la costa malagueña. És d'un color vermell intens i té un agradable gust a mar.

ESP. Proviene de la familia de los berberechos (cárdidos) y se marisquea en la costa malagueña. Es de un color rojizo intenso y tiene un agradable sabor a mar.

## BONÍTOL · BONITO

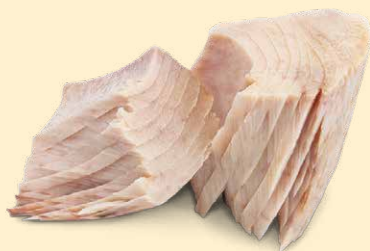


CAT. El bonítol s'elabora amb peix fresc del Cantàbric. El producte 100% natural es cou i se li afegeix oli d'oliva i sal, o salsa escabetch.

ESP. El bonito se elabora con pescado fresco del Cantábrico. El producto 100% natural se cuece y se le añade aceite de oliva y sal, o salsa escabeche.

ESPINALER

## TONYINA · ATÚN



CAT. La tonyina viu a les aigües de mars tropicals i subtropicals de tot el món. Les seves qualitats saludables fan que sigui un menjar molt valorat.

ESP. El atún claro vive en las aguas de mares tropicales y subtropicales de todo el mundo. Sus cualidades saludables hacen que sea un manjar muy valorado.

## POP · PULPO



CAT. El pop és seleccionat a les aigües del mar Mediterrani. El presentem en diferents formats: tallat a rodanxes i envasat amb oli d'oliva, bullit i envasat al buit o en salsa gallega.

ESP. El pulpo es selecciona en el Mediterráneo. Lo presentamos en diferentes formatos: cortado en rodajas y envasado en aceite de oliva, hervido y envasado al vacío, o en salsa gallega.

PEIX I MARISC · PESCADO Y MARISCO

ESPINALER

## SARDINA



CAT. També anomenada "xoubiña". Les pescades al setembre són les de millor qualitat. Es cuinen, o bé al vapor i s'envasen en oli o en escabetx, o bé es couen amb tomàquet o amb bitxo.

ESP. También llamada xoubiña. Las pescadas en septiembre son las de mejor calidad. Se cuecen, o bien al vapor y se envasan en aceite o escabeche, o bien se cocinan con tomate o con guindilla.

## SARDINETA · SARDINILLA



CAT. La sardineta o xoubiña, en gallec, es pesca en diferents èpoques de l'any, tot i que la del mes de setembre és la de millor qualitat. Per a la seva elaboració se li dóna un punt de cocció al vapor i s'envasa en oli d'oliva.

ESP. La sardinilla o xoubiña, en gallego, se pesca en diferentes épocas del año, aunque la del mes de septiembre es la de mayor calidad. Para su elaboración se le da un punto de cocción al vapor y se envasa en aceite de oliva.

PEIX I MARISC · PESCADO Y MARISCO

ESPINALER

CALAMARSET · CHIPIRÓN



CAT. El calamarset està farcit amb els seus propis tentacles mitjançant un delicat i artesanal procés d'elaboració. Es neteja a mà un a un, i s'enllauna amb oli d'oliva o amb la seva tinta.

ESP. El chipirón está relleno con sus propios tentáculos mediante un delicado y artesanal proceso de elaboración. Se limpia a mano uno a uno y se enlata en aceite de oliva o en su tinta.

RODANXA DE CALAMAR · RODAJA DE CALAMAR



CAT. Seleccionem el millor calamar per elaborar aquest excepcional producte: es presenta farcit de les seves potes i tallat a rodanxes.

ESP. Seleccionamos el mejor calamar para elaborar este excepcional producto. Se presenta relleno con sus patas y cortado a rodajas.

PEIX I MARISC · PESCADO Y MARISCO

ESPINALER

VERAT · CABALLA



CAT. Un cop pescat, es neteja, es rosteix a la graella, per a després ser empaquet artesanalment a la llauna amb oli d'oliva.

ESP. Una vez pescada, la caballa se limpia, se emparrilla y se tuesta, para después ser empacada artesanalmente en la lata con aceite de oliva.

SORELL · JUREL



CAT. Procedent de les Ríes Gallegues. Es neteja, s'emparrilla i es torra, per a després ser empaquet artesanalment a la llauna amb oli d'oliva.

ESP. Procede de las Rías Gallegas. Se limpia, se emparrilla y se tuesta, para después ser empacado artesanalmente en la lata con aceite de oliva.

PEIX I MARISC · PESCADO Y MARISCO

ESPINALER

AGULLA · AGUJA



CAT. Saborós peix blau, allargat i morrut, amb una agradable textura i intens gust. Molt consumit a la costa de Cantàbria, especialment a Santoña.

ESP. Sabroso pescado azul alargado y picudo, con una agradable textura e intenso sabor. Muy consumido en la costa de Cantabria, especialmente en Santoña.

OUS DE LLUÇ · HUEVAS DE MERLUZA



CAT. Es seleccionen els millors ous, es couen amb cura i es netegen manualment. Es tallen a rodanxes i s'enllaunen amb oli d'oliva. Tenen un suau toc de llimona i aroma picant.

ESP. Se seleccionan las mejores huevas, se cuecen con esmero y se limpian manualmente. Se cortan a rodajas y se enlatan con aceite de oliva. Tienen un suave toque de limón y aroma picante.

PEIX I MARISC · PESCADO Y MARISCO

SI EN VOLS SABER MÉS  
VISITA LA NOSTRA WEB

ESPINALER.COM



SI QUIERES SABER MÁS  
VISITA NUESTRA WEB

ESPINALER.COM



-CONSERVES-  
**VEGETALS**

---

-CONSERVAS-  
**VEGETALES**



CORS DE CARXOFA  
CORAZONES DE ALCAHOFA



ESPÀRREC · ESPÀRRAGO



PEBROT DEL PIQUILLO  
PIMIENTO DEL PIQUILLO



PEBROT ESCALIVAT · PIMIENTO ASADO



BITXO BASC · GUINDILLA VASCA



ALLS · AJOS



LLENTIA · LENTEJA



CIGRÓ · GARBANZO



MONGETA DEL GANXET · JUDÍA DEL GANXET

CORS DE CARXOFA · CORAZONES DE ALCAHOFA



CAT. La carxofa es recol·lecta entre els mesos de febrer i maig. Procedeix de l'horta murciana i marida molt bé amb anxoves i amanida.

ESP. La alcachofa se recolecta entre los meses de febrero y mayo. Procede de la huerta murciana, marida muy bien con anchoas y ensalada.

ESPÀRREC · ESPÀRRAGO



CAT. L'espàrrec prové de l'horta navarresa. Des de la seva recollida s'elabora amb celeritat perquè mantingui el gust únic que el caracteritza. Es selecciona amb cura i se li treu la pell perquè tingui una textura suau i sense fibres.

ESP. El espárrago proviene de la huerta navarra. Desde su recogida, se elabora con celeridad para que mantenga el sabor único que le caracteriza. Se selecciona con esmero y se le quita la piel para que tenga una textura suave y sin fibras.

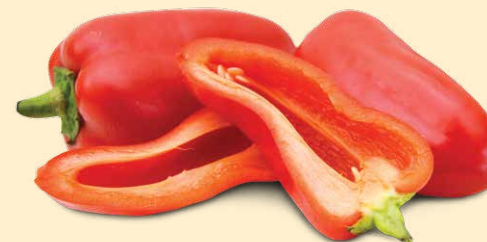
PEBROT DEL PIQUILLO · PIMIENTO DEL PIQUILLO



CAT. El pebrot del piquillo, procedent de l'horta de Lodosa (Navarra), és escalivat amb flama directa. Es pela artesanalment perquè mantingui totes les propietats i el seu sabor genú.

ESP. El pimiento del piquillo, procedente de la huerta de Lodosa (Navarra), se asa con llama directa. Se pela uno a uno, artesanalmente, para que mantenga todas sus propiedades y su genuino sabor.

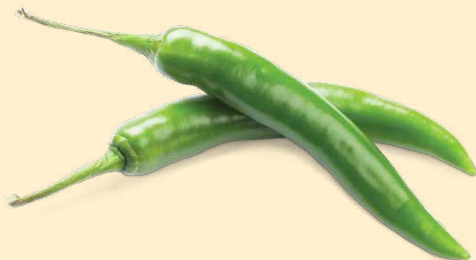
PEBROT ESCALIVAT · PIMIENTO ASADO



CAT. El pebrot es cou a la brasa a foc lent. Es pela a mà i es trosseja cuidadosament per conservar el producte en les millors condicions.

ESP. El pimiento se asa en la parrilla a fuego lento. Se pela a mano y se trocea cuidadosamente para conservar el producto en las mejores condiciones.

BITXO BASC · GUINDILLA VASCA



CAT. El bitxo basc es recol·lecta entre els mesos de juliol i octubre al País Basc. El microclima específic de la regió i les condicions de la terra on es conrea donen com a resultat aquest producte únic, d'alta qualitat, molt apreciat pel seu sabor i el seu picant suau.

ESP. Recolectada entre los meses de julio y octubre en la Comunidad Autónoma Vasca, la guindilla en vinagre es de alta calidad. El microclima de la región y las condiciones de la tierra dan como resultado a este producto único, muy apreciado por su sabor y su picante suave.

ALLS · AJOS



CAT. Presentants en diferents varietats: alls suaus, en vinagre, en còctel o amb herbes.

ESP. Presentados en diferentes variedades: ajos suaves, en vinagre, en cóctel o con hierbas.

LLENTIA · LENTEJA



CAT. La llentia beluga, coneguda també com a llentia caviar, és la varietat d'aquest llegum amb major nivell de proteïna. D'un color més fosc que les habituals, és un acompanyant de luxe per les amanides.

ESP. La lenteja beluga, conocida también como lenteja caviar, es la variedad de esta legumbre con el mayor nivel de proteína. De un color más oscuro que las habituales, es un acompañante de lujo para las ensaladas.

CIGRÓ · GARBANZO



CAT. El cigró es cultiva en terreny de secà i terra rica, per això el seu sabor és tant intens. Un aliment que combina de manera excel·lent amb amanides temperades.

ESP. El garbanzo se cultiva en terreno de secano y tierra rica, por ello su sabor es tan intenso. Un alimento que combina de forma excelente con ensaladas templadas.

MONGETA DEL GANXET · JUDÍA DEL GANXET



CAT. La mongeta 'del ganxet', cultivada en terres catalanes, és de gust suau i de gran cremositat. La poca percepció de la pell fa que el seu tacte amb el paladar sigui molt delicat.

ESP. La judía 'del ganxet', cultivada en tierras catalanas, es de gusto suave y de gran cremosidad. La poca percepción de la piel hace que su tacto con el paladar sea muy delicado.



A row of olive trees in a dry landscape. The trees are the central focus, with their dark green, needle-like leaves creating a dense canopy. The ground is dry and sandy, with some sparse, low-lying vegetation. In the background, a stone wall runs across the frame. The sky is overcast with grey clouds. The text 'OLIVES' is centered on the right side of the image, with a wavy line underneath it, and 'ACEITUNAS' is centered below the line.

**OLIVES**

**ACEITUNAS**

OLIVES FARCIDES · ACEITUNAS RELLENAS



CAT. L'oliva farcida d'anxova s'elabora a partir de la varietat Manzanilla Fina. De categoria Extra, es desossa cuidadosament i es farceix amb una pasta d'anxova, permetent una combinació de sabors excel·lent.

ESP. La aceituna rellena de anchoa se elabora a partir de la variedad Manzanilla Fina. De categoría Extra, se deshuesa cuidadosamente y se rellena con una pasta de anchoa, permitiendo una combinación y un sabor excelentes.

OLIVES VARIES · ACEITUNAS VARIAS



CAT. Olives arbequines, olives negres d'Aragó, olives Manzanilla i olives Gordal amb bitxo.

ESP. Aceitunas arbequinas, aceitunas negras de Aragón, aceitunas Manzanilla y aceitunas Gordal con guindilla.

PATÉ D'OLIVES · PATÉ DE ACEITUNAS



CAT. És una pasta d'oliva "empeltre" d'Aragó de color fosc, amb oli d'oliva verge extra. L'oliva està madurada en sal i mòlta finament. I el paté d'oliva Arbequina, d'un color clar, és perfecte per degustar en aperitius.

ESP. Es una pasta de aceituna "empeltre" Aragón de color oscuro, con aceite de oliva virgen extra. La aceituna está madurada en sal y molida finamente. Y el paté de aceituna Arbequina, de un color claro, es perfecto para degustar en aperitivos.

PATATES

PATATAS



ESPINALER

PATATES · PATATAS



CAT. Les patates es recullen i es seleccionen rigorosament a les altes terres de Soria. Se sotmeten a un tradicional procés de pelat, tall i fregit, utilitzant oli d'oliva i amb baix contingut en sal.

ESP. Las patatas se recogen y se seleccionan rigurosamente en las altas tierras de Soria. Se someten a un proceso tradicional de pelado y corte; y se fríen utilizando aceite de oliva y con bajo contenido en sal.

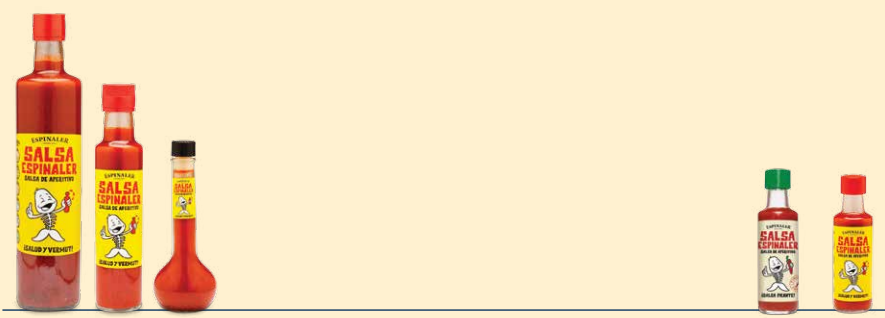
PATATES · PATATAS



-SALSA-  
ESPINALER

ESPINALER

SALSA ESPINALER



CAT. És el condiment ideal per a tot tipus de conserves, patates i olives. La fabriquem des de 1950 amb la mateixa recepta: una fórmula única, exclusiva i familiar, a base de vinagre, pebre vermell i espècies seleccionades.

ESP. Es el condimento ideal para todo tipo de conservas, patatas y aceitunas. La fabricamos desde 1950 con la misma receta: una fórmula única, exclusiva y familiar, a base de vinagre, pimentón rojo y especies seleccionadas.

SALSA ESPINALER



-ALTRES-  
**SALSES**

---

-OTRAS-  
**SALSAS**

ESPINALER

### SALSA BRAVA



CAT. **Ideal per acompanyar patates fregides.** Deliciosa salsa brava amb un intens sabor picant. En l'elaboració s'utilitzen ingredients naturals, com l'allioli o les espècies, sense additius, colorants, aromatitzants, ni conservants. Tampoc conté al·lèrgens.

ESP. **Ideal para acompañar patatas fritas.** Deliciosa salsa brava con un intenso sabor picante, elaborada con alioli y especias. En el proceso de preparación se utilizan productos naturales, sin aditivos, colorantes, aromatizantes, ni conservantes. No contiene alérgenos.

### SALSA ROMESCO



CAT. **Ideal per acompanyar verdures a la brasa i calçots.** La salsa romesco s'elabora seguint la recepta tradicional, amb oli, ceba, tomàquet, fruits secs i vinagre de vi blanc. En la seva elaboració s'utilitzen ingredients naturals i no porta colorants. Aquest producte no conté gluten.

ESP. **Ideal para acompañar verduras a la brasa y calçots.** La salsa romesco se elabora siguiendo la receta tradicional, con aceite, cebolla, tomate, frutos secos y vinagre de vino blanco. En su elaboración se utilizan ingredientes naturales y no lleva colorantes, tampoco contiene gluten.

ALTRES SALSES · OTRAS SALSAS

ESPINALER

### ALIOLI · ALLIOLI



CAT. **L'allioli s'utilitza per acompanyar carns a la brasa, peixos i patates.** Fet amb ingredients naturals, es prepara a base d'oli d'oliva i all, sense conservants ni colorants. No conté al·lèrgens.

ESP. **Elaborada a base de aceite de oliva y ajo, esta salsa es ideal para acompañar carnes a la brasa, pescados y patatas.** Está hecha con ingredientes naturales, sin conservantes ni colorantes. No contiene alérgenos.

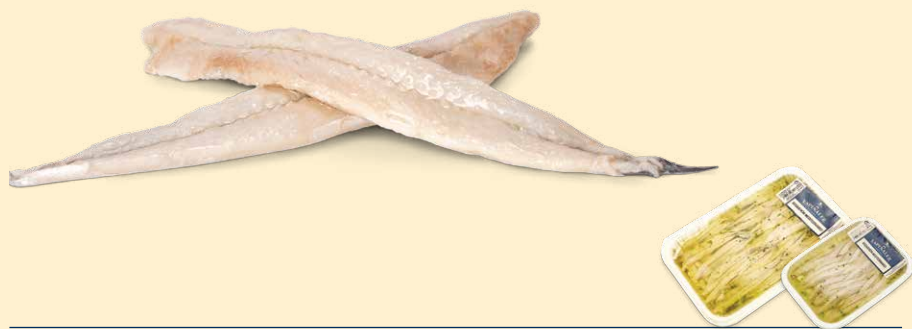
ALTRES SALSES · OTRAS SALSAS



FRESCOS

ESPINALER

## SEITÓ · BOQUERÓN



CAT. El seitó prové del Mediterrani. Es fileteja i es neteja de forma artesanal, per tal d'escollir-ne les millors parts. Després d'estar unes hores en sal i vinagre, es col·loca manualment en cada safata o pot de vidre i es marina amb salsa verda. En cas de les safates, s'envasen al buit.

ESP. El boquerón procede del Mediterráneo. Se filetea y se limpia de forma artesanal, para escoger así las mejores partes. Después de estar unas horas en sal y vinagre, se coloca manualmente en cada bandeja o bote de cristal y se marina con salsa verde. Las bandejas se envasan al vacío.

## TORERA · BOQUERÓN BANDERILLA



CAT. Un filet de seitó enrotllat en una oliva farcida d'anxova i un altre en ceba tendra.

ESP. Un filete de boquerón enrollado en una aceituna rellena de anchoa y otro en una cebolleta tierna.

FRESCOS

ESPINALER

## ANXOVA · ANCHOA



CAT. Es captura al Cantàbric durant els mesos d'abril i maig. S'enllauna i es premsa en salmorra. Madura de 8 a 12 mesos i es neteja a mà una a una.

ESP. Se captura en el Cantábrico durante los meses de abril y mayo. Se enlata y se prensa en salmuera. Madura en un período de 8 a 12 meses y se limpia a mano una a una.

FRESCOS





Wine 2002  
29c Nov 2003  
3720 B16

VERMUTS I CAVA

VERMUTS Y CAVA

ESPINALER

VERMUT VERMELL · VERMUT ROJO



CAT. Resultat d'una recepta única basada en vi blanc d'alta qualitat. La delicada i elegant maceració amb herbes aromàtiques, com l'artemisia vulgaris, el dictam de Creta i la Kina, li dóna un bouquet únic. Vermut vermell rubí amb tonalitats teula. Dolç, brillant i amb un aroma intens i fresc a orenga, menta i caramel.

ESP. Resultado de una receta única basada en vino blanco de alta calidad. La delicada y elegante maceración con hierbas aromáticas, como la artemisia vulgaris, el dictamo de Creta y la Kina le da un buqué único. Vermut rojo rubí con tonalidades teja. Dulce, brillante y con un aroma intenso y fresco a orégano, menta y caramelo.

VERMUTS I CAVA · VERMUTS Y CAVA

ESPINALER

VERMUT BLANC · VERMUT BLANCO



CAT. Elaborat amb una recepta única a base de vi blanc sec d'alta qualitat. L'acurada selecció d'herbes aromàtiques, d'entre les que destaquen l'artemisia vulgaris, el dictam de Creta i la Kina, li aporta un bouquet únic. És d'un color groc pàl·lid amb matissos d'esmeralda, brillant i amb aroma i sabor intensos i frescos, amb notes de safrà, menta i vainilla.

ESP. Elaborado con una receta única a base de vino blanco seco de alta calidad. La cuidadosa selección de hierbas aromáticas, de entre las que destacan la artemisia vulgaris, el dictamo de Creta y la Kina, le aporta un buqué único. Es de un color amarillo pálido con matices de esmeralda, brillante y con aroma y sabor intensos y frescos, con notas de azafrán, menta y vainilla.

VERMUTS I CAVA · VERMUTS Y CAVA

---

ESPINALER

VERMUT RESERVA



---

CAT. Elaborat amb una recepta única a base de vi blanc d'alta qualitat, macerat amb més de 50 herbes aromàtiques que li donen un boquet únic. D'entre les herbes aromàtiques, en destaquen l'artemisa vulgaris, el díctam de Creta i la Kina. De color marró caoba amb reflexes ambarí, nítid i brillant. Té tocs de fusta, torrats i d'espècies i reposa durant 6 mesos en barriques.

ESP. Elaborado con una receta única a base de vino blanco de alta calidad, macerado con más de 50 hierbas aromáticas que le dan un buqué único. Entre las hierbas aromáticas, destacan la artemisia vulgaris, el díctamo de Creta y la Kina. De color marrón caoba con reflejos ambarino, nítido y brillante. Tiene toques de madera, tostados y de especias y reposa durante 6 meses en barricas.

---

VERMUTS I CAVA · VERMUTS Y CAVA

---

ESPINALER

CAVA



---

CAT. Elaborat amb el coupage tradicional de Macabeu, Xarel·lo i Parellada. Aquest cava roman un mínim de 18 mesos de criança i es clarifica en pupitres de manera manual. És brillant, d'un color groc pàl·lid, i aporta un aroma elegant en perfecte equilibri amb les notes afrutades. De gust molt suau, permet apreciar tocs a fruita blanca i un carbònic ben integrat amb una acidesa equilibrada.

ESP. Elaborado con el coupage tradicional de Macabeo, Xarel·lo y Parellada. Este cava permanece un mínimo de 18 meses de crianza. Es brillante, de color amarillo pálido, y aporta un aroma elegante, en perfecto equilibrio con las notas afrutadas. De sabor muy suave, permite apreciar toques a fruta blanca y un carbónico bien integrado con una acidez equilibrada.

---

VERMUTS I CAVA · VERMUTS Y CAVA



Ingredientes: Pimentón  
Especias y Vinagre

ESPINALER  
**SALSA  
ESPINALER**  
SALSA DE AJÍ  
¡SALUD Y VIDA BUENA!

**ESPINALER**  
- DE 1896 -

EMPAQUETADO  
A ANO

BERBERECHOS  
DE LA RÍAS  
CALMARINOS

25/30  
PIEZAS

- PACKS -  
**ESPINALER**

ESPINALER

PACK GARBÍ



CAT. Olives farcides, musclos i escopinyes.

ESP. Aceitunas rellenas, mejillones y berberechos.

ESPINALER

PACK LLEVANT



CAT. Escopinyes, cloïsses al natural, musclos, cargols de mar i salsa Espinaler.

ESP. Berberechos, almejas al natural, mejillones, caracoles de mar y salsa Espinaler.

PACK GREGAL



CAT. Olives farcides, musclos, cloïsses al natural, vermut vermell i salsa Espinaler.

ESP. Aceitunas rellenas, mejillones, almejas al natural, vermut rojo y salsa Espinaler.

PACK PONENT



CAT. Musclos, cloïsses al natural, vermut vermell mini i salsa Espinaler.

ESP. Mejillones, almejas al natural, vermut rojo mini y salsa Espinaler.

PACKS ESPINALER

PACKS ESPINALER

ESPINALER

PACK TORNADO



CAT. Olives farcides i escopinyes.

ESP. Aceitunas rellenas y berberechos.

PACK VERMUTET



CAT. Musclos, cloïsses al natural, escopinyes i salsa Espinaler.

ESP. Mejillones, almejas al natural, berberechos y salsa Espinaler

PACKS ESPINALER

-VISITA-  
ESPINALER



ESPINALER  
TRADICIONAL  
*Vilassar de mar. Since 1896.*  
Camí Ral nº 1 08340  
Vilassar de Mar (Barcelona)  
Spain

ESPINALER NAVE  
(HEADQUARTERS)  
*Vilassar de Mar. Since 2000.*  
Avda. Progrés nº 47  
Pol. Ind. Els Garrofers 08340  
Vilassar de Mar (Barcelona)  
Spain

ESPINALER  
BADALONA  
*Since 2011.*  
C/Energía nº 67  
Pol. Ind. Les Guixeres 08915  
Badalona (Barcelona) Spain





-ORIGEN-  
**DELS NOSTRES  
PRODUCTES**

-ORIGEN-  
**DE NUESTROS  
PRODUCTOS**

CAT. La família Tapias controla des del lloc d'origen de cada conserva tot el procés del producte, des que és pescat o recol·lectat, fins que s'elabora i s'enllauna. El producte acabat és enviat al centre logístic de l'empresa a Vilassar de Mar (Barcelona) des d'on es distribueix al major (nacional i internacional) i al detall, en les tres botigues pròpies de la marca.



ESP. La familia Tapias controla desde el lugar de origen de cada conserva todo el proceso del producto desde que es pescado o recolectado, hasta que se elabora y se enlata. El producto acabado es enviado al centro logístico de la empresa en Vilassar de Mar (Barcelona) desde donde se distribuye al mayor (nacional e internacional) y al por menor, en las tres tiendas propias de la marca.

-LLISTAT-  
**DELS NOSTRES  
PRODUCTES**

-LISTADO-  
**DE NUESTROS  
PRODUCTOS**

## MARISC · MARISCO

### ESCOPINYES · BERBERECHOS

#### AL NATURAL

FORMAT / FORMATO	PECES / PIEZAS
OL-120	PETIT/PEQUEÑO, 60/70, 50/60, 40/50, 40/50E, 30/40, 25/30E, 20/25E

#### PREMIUM

FORMAT / FORMATO	PECES / PIEZAS
OL-120	30/40E, 30/35E, 25/30E, 20E

### NAVALLES · NAVAJAS

#### AL NATURAL

FORMAT / FORMATO	PECES / PIEZAS
OL-120	3/5, 4/6, 5/8, 6/8, 10/12, PETITES/PEQUEÑAS

#### PREMIUM

FORMAT / FORMATO	PECES / PIEZAS
OL-120	3/5, 5/7

#### OLI D'OLIVA · ACEITE DE OLIVA

FORMAT / FORMATO	PECES / PIEZAS
OL-120	3/5, 4/6, 5/8, 6/8, 10/12, PETITES/PEQUEÑAS

### MUSCLO · MEJILLÓN

#### EN ESCABETX · EN ESCABECHE

FORMAT / FORMATO	PECES / PIEZAS
OL-120	20/30, 14/16, 10/12, 8/10, 7/9, 6/8, 4/6

#### PREMIUM

FORMAT / FORMATO	PECES / PIEZAS
OL-120	6/8, 10/12
RO-120	4/6, 6/8

#### PICANT · PICANTE

FORMAT / FORMATO	PECES / PIEZAS
OL-120	

### CLOÏSSA BLANCA · ALMEJA BLANCA

FORMAT / FORMATO	PECES / PIEZAS
OL-120	TROSSOS/TROZOS, 6/8, 8/10, 10/12, 12/14, 14/16, 18/20, 20/25, 25/30

#### PREMIUM

FORMAT / FORMATO	PECES / PIEZAS
OL-120	6/8, 8/10, 10/12, 12/14, 14/16, 18/20, 20/25



## TONYINA · ATÚN

### OLI D'OLIVA · ACEITE DE OLIVA

FORMAT / FORMATO	PECES / PIEZAS
OL-120	
RO-1000	

## VENTRESCA

FORMAT / FORMATO	PECES / PIEZAS
OL-120	
OL-120	TROSSOS / TROZOS

## CLOÏSSA FINA · ALMEJA FINA

FORMAT / FORMATO	PECES / PIEZAS
RR-90	7/10, 15/20
RR-125	11/15, 15/20

## CARGOL DE MAR · CARACOL DE MAR

FORMAT / FORMATO	PECES / PIEZAS
OL-120	10/12

## CARACOLA

FORMAT / FORMATO	PECES / PIEZAS
OL-120	

## ERIÇÓ · ERIZO

FORMAT / FORMATO	PECES / PIEZAS
OL-120	
RO70	
RR-50	

## LANGOSTILLO

FORMAT / FORMATO	PECES / PIEZAS
OL-120	8/10
RR-50	

## POP · PULPO

### OLI D'OLIVA · ACEITE DE OLIVA

FORMAT / FORMATO	PECES / PIEZAS
OL-120	
RO-120	
RO-280	

### GALLEGA

FORMAT / FORMATO	PECES / PIEZAS
OL-120	
RO-150	

## ZAMBURIÑA

### GALLEGA

FORMAT / FORMATO	PECES / PIEZAS
OL-120	10/12

### AL NATURAL

### PREMIUM

FORMAT / FORMATO	PECES / PIEZAS
RO-150	

## PEIX · PESCADO

### SARDINA

### OLI D'OLIVA · ACEITE DE OLIVA

FORMAT / FORMATO	PECES / PIEZAS
RR-125	3/5

### AMB TOMÀQUET · CON TOMATE

FORMAT / FORMATO	PECES / PIEZAS
RR-125	3/5

### PICANT · PICANTE

FORMAT / FORMATO	PECES / PIEZAS
RR-125	3/5

### EN ESCABETX · EN ESCABECHE

FORMAT / FORMATO	PECES / PIEZAS
RR-125	3/5

### SARDINETA · SARDINILLA

### OLI D'OLIVA · ACEITE DE OLIVA

FORMAT / FORMATO	PECES / PIEZAS
RR-125	10/12, 14/16, 16/20
RR-150	25/30

### PREMIUM

FORMAT / FORMATO	PECES / PIEZAS
RR-125	20/25, 30
RO-120	40
RO-280	50

### CABALLA

### OLI D'OLIVA · ACEITE DE OLIVA

FORMAT / FORMATO	PECES / PIEZAS
OL-120	
RO-150	

**CALAMARSET · CHIPIRÓN****OLI D'OLIVA · ACEITE DE OLIVA**

FORMAT / FORMATO	PECES / PIEZAS
OL-120	4/6
RO-280	12/14

**PREMIUM**

FORMAT / FORMATO	PECES / PIEZAS
OL-120	10/12
RR-125	15/20

**TINTA**

FORMAT / FORMATO	PECES / PIEZAS
OL-120	

**RODANXA DE CALAMAR · RODAJA DE CALAMAR**

FORMAT / FORMATO	PECES / PIEZAS
OL-120	3/4
RO-280	8/10

**SORELL · JUREL**

FORMAT / FORMATO
RO-150

**AGULLA · AGUJA**

OLI D'OLIVA · ACEITE DE OLIVA
FORMAT / FORMATO
RR-125
RO-150

**OUS DE LLUÇ · HUEVAS DE MERLUZA**

FORMAT / FORMATO	PECES / PIEZAS
OL-120	
RO-280	

**BONÍTOL · BONITO****OLI D'OLIVA · ACEITE DE OLIVA**

FORMAT / FORMATO
OL-120
RO-280

**EN ESCABETX · EN ESCABECHE**

FORMAT / FORMATO
OL-120
RO-280
RO-1800

**LLOM OLI D'OLIVA · LOMO ACEITE DE OLIVA**

FORMAT / FORMATO
T-220g

**LLOM ESCABETX · BONITO LOMO ESCABECHE**

FORMAT / FORMATO
T-220g

**BONÍTOL VENTRESCA OLI D'OLIVA  
BONITO VENTRESCA ACEITE DE OLIVA**

FORMAT / FORMATO
T-240g

**BONÍTOL MOLLES OLI D'OLIVA  
BONITO MIGAS ACEITE DE OLIVA**

FORMAT / FORMATO
T-400g

**VEGETALS · VEGETALES****CORS DE CARXOFA · CORAZONES DE ALCACHOFA**

FORMAT / FORMATO	PECES / PIEZAS
T-220g	6/8
T-350g	12/14, 16/20, 25/30, 30/40 60, 80, 150

**ESPÀRREC DE NAVARRA · ESPÁRRAGO DE NAVARRA**

FORMAT / FORMATO	PECES / PIEZAS
T-370g	6/9
T-580g	4/8
T-250	PUNTES / YEMAS

**PEBROT DEL PIQUILLO · PIMIENTO DEL PIQUILLO**

FORMAT / FORMATO	PECES / PIEZAS
T-135g	
T-225g	SENCER / ENTERO, TIRES / TIRAS

**CIGRÓ · GARBANZO**

FORMAT / FORMATO
T-350g

**BITXO BASC · GUINDILLA VASCA**

FORMAT / FORMATO
T-200g

**MONGETA DEL GANXET · JUDÍA DEL GANXET**

FORMAT / FORMATO
T-350g

**PEBROT ESCALIVAT · PIMIENTO ASADO**

FORMAT / FORMATO	PECES / PIEZAS
T-485g	
T-850g	TIRES / TIRAS

**“ESCALIVADA”**

FORMAT / FORMATO
T-485g
T-850g

**ALLS · AJOS****SUAUS · SUAVES / HERBES · HIERBAS / COCKTAIL**

FORMAT / FORMATO
T-200g

## OLIVES · ACEITUNAS

### OLIVES · ACEITUNAS

<b>FARCIDES D'ANXOVA · RELLENAS DE ANCHOA</b>	<b>ARBEQUINES · ARBEQUINAS</b>
FORMAT / FORMATO	FORMAT / FORMATO
50g, 200g, 350g, 1420g	T-390g
<b>D'ARAGÓ · DE ARAGÓN</b>	<b>GORDAL AMB BITXO · GORDAL CON GUINDILLA</b>
FORMAT / FORMATO	FORMAT / FORMATO
T-360g	T-200g
<b>PATÉ D'OLIVES NEGRES</b>	<b>PATÉ D'OLIVES VERDES</b>
<b>PATÉ DE ACEITUNAS NEGRAS</b>	<b>PATÉ DE ACEITUNAS VERDES</b>
FORMAT / FORMATO	FORMAT / FORMATO
T-100g, T-220g	T-100g

## PATATES · PATATAS

### PATATES · PATATAS

<b>XIPS · CHIPS</b>	<b>LLAUNA · LATA</b>
FORMAT / FORMATO	FORMAT / FORMATO
50g, 150g	650g
<b>CAIXA · CAJA</b>	
FORMAT / FORMATO	
700g	

## SALSA ESPINALER

### SALSA ESPINALER

FORMAT / FORMATO	<b>PICANT · PICANTE</b>
750ml, 200ml, 250ml, 92ml	FORMAT / FORMATO
	92ml

## ALTRES SALSES · OTRAS SALSAS

### BRAVA

FORMAT / FORMATO
T-90g, T-900g

### ROMESCO

FORMAT / FORMATO
T-140g

### ALLIOLI · ALIOLI

FORMAT / FORMATO
T-90g

## FRESCOS

### ANXOVES · ANCHOAS

<b>AL NATURAL</b>	<b>OLI OLIVA ARBEQUINA · ACEITE OLIVA ARBEQUINA</b>
FORMAT / FORMATO	FORMAT / FORMATO
10, 20, 40 (FILETS / FILETES)	10, 20, 40 (FILETS / FILETES)
	T-100g, RR-50

### SEITONS MEDITERRANIS · BOQUERONES MEDITERRÁNEOS

FORMAT / FORMATO	<b>TORERA · BOQUERÓN BANDERILLA</b>
500g, 175g, 80g	FORMAT / FORMATO
	350g, T-100g

## VERMUT

### VERMUT

<b>VERMELL · ROJO</b>	<b>VERMELL AMPOLLA VINTAGE</b>
FORMAT / FORMATO	<b>ROJO BOTELLA VINTAGE</b>
75cl, 2L, 5L, 6cl, (bossa en caixa / bolsa en caja) 20L	FORMAT / FORMATO
	50cl
<b>BLANC · BLANCO</b>	<b>RESERVA</b>
FORMAT / FORMATO	FORMAT / FORMATO
75cl, 2L, 5L	75cl

## CAVA

### CAVA

FORMAT / FORMATO
75cl

## PERNIL · JAMÓN

### PERNIL · JAMÓN

<b>PERNIL IBÈRIC D'ENCEBALL</b>	<b>ESPATLLA IBÈRICA D'ENCEBALL</b>
<b>JAMÓN IBÉRICO DE CEBO</b>	<b>PALETA IBÉRICA DE CEBO</b>
<b>PERNIL IBÈRIC D'AGLÀ</b>	<b>ESPATLLA IBÈRICA D'AGLÀ</b>
<b>JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA</b>	<b>PALETA IBÉRICA DE BELLOTA</b>
<b>PERNIL IBÈRIC D'AGLÀ AMB D.O.</b>	<b>ESPATLLA IBÈRICA D'AGLÀ AMB D.O.</b>
<b>JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA CON D.O.</b>	<b>PALETA IBÉRICA DE BELLOTA CON D.O.</b>



## ESPINALER

Avda. Progrés, 47  
Polígono Industrial Els Garrofers  
08340 Vilassar de Mar  
Barcelona (Spain)  
+34 937 502 521

[espinaler@espinaler.com](mailto:espinaler@espinaler.com)  
[export@espinaler.com](mailto:export@espinaler.com)

~ ~ ~ ~ ~  
[@vermutespinaler](https://www.instagram.com/vermutespinaler)



[ESPINALER.COM](http://ESPINALER.COM)