

ANCHOAS

Toda la elaboración de las anchoas de Casa Santoña se realiza por métodos completamente tradicionales y artesanales dedicando a cada lomo de anchoa el tiempo necesario para, por un lado, bajar la concentración de sal, y por otro, eliminar todas las espinas y conseguir los mejores aromas de la pesca. Las anchoas terminadas se envasan para su conservación en aceite neutro (girasol) se recomienda servir con unas gotas de aceite de oliva virgen.



ANCHOA DOBLE CERO CANTÁBRICO

Las anchoas 00 son de la máxima calidad. Descubre sus matices, su textura firme y flexible. Un lomo grande y selecto elaborado a mano por nuestros expertos artesanos.

CÓDIGO	PESO NETO	LOMOS
00 500	420	44
00 250	220	22
00 100	80	8



ANCHOA CERO CANTÁBRICO

Una pieza extraordinaria: grande, brillante, totalmente desespina, de delicado aroma y textura. Por algo es la más escogida entre nuestros clientes.



CÓDIGO	PESO NETO	LOMOS
0 500	400	50
0 250	210	25
0 100	80	10

ANCHOA EXTRA CANTÁBRICO

Para los clientes que desean una anchoa gourmet del cantábrico al mejor precio. Con toda la suavidad y estilo propio Casa Santoña.

CÓDIGO	PESO NETO	LOMOS
EC 500	400	64
EC 250	200	32
EC 100	70	10



ANCHOA DEL ATLÁNTICO

Denominada así por ser pesca del atlántico o pesca Argentina. Seleccionada de los mejores caladeros fuera de nuestra geografía. El tratamiento de la anchoa es el mismo que en la del cantábrico, obteniendo con otra materia prima, un producto de alta gastronomía. Punto de sal muy bajo y desespina completamente manual.

Una vez finalizado el proceso de desespina, hacemos una selección por tamaño de anchoa; 00, 0 o Extra.



DOBLE CERO ATLÁNTICO

CÓDIGO	PESO NETO	LOMOS
00A 500	420	44
00A 250	220	22
00A 100	80	8

EXTRA ATLÁNTICO

CÓDIGO	PESO NETO	LOMOS
EA 500	400	64
EA 250	200	32
EA 100	70	10

CERO ATLÁNTICO

CÓDIGO	PESO NETO	LOMOS
OA 500	400	50
OA 250	210	25
OA 100	80	10

Productos artesanos del mar



CASA SANTOÑA
conservas • salazones • ahumados

SEMICONSERVAS

Desde el origen de la marca hemos puesto especial hincapié en el proceso de transformación de la materia prima y el cuidado de cada pieza.

Los procesos artesanales y el esmero para conseguir un producto final natural, sin espinas y con un bajo contenido en sal son nuestro sello de calidad. De ahí el reconocimiento de nuestros productos gourmet, en especial nuestras semiconservas, que se encuentran entre las mejor valoradas en la alta gastronomía.



SARDINA MARINADA

El marinado de las sardinas disminuye su potente sabor sin restarles su inequívoca personalidad. Brillantes, sorprendentes y sin espinas constituyen un entrante de primera así como un componente ideal para el tapeo y la confección de otros pinchos.

CÓDIGO	PESO NETO	LOMOS/UD
SM 500	470	26/28
SM 250	220	12/14
SM 125	100	5/6



SARDINA ANCHOADA

Maduramos en salmuera nuestras sardinas durante un par de años para posteriormente hacer el sobado y desespinado como si de una anchoa se tratara. Su sabor y carnosidad te sorprenderá. Una pieza de marcado carácter.



CÓDIGO	PESO NETO	LOMOS
SA 500	370	24
SA 250	200	12
SA 100	100	8

BOQUERÓN EN VINAGRE

Seleccionamos los mejores boquerones de nuestros puertos y los limpiamos hasta eliminar todas las impurezas. A continuación les damos el tiempo justo en vinagre de vino, limón y sal y los conservamos en aceite de oliva.

CÓDIGO	PESO NTO.	LOMOS
BC 1000	700	100
BC 500	390	50
BC 250	240	25
BC 100	110	12



BOQUERÓN EN VINAGRE EXTRA

Nuestro boquerón Extra en vinagre es una pieza grande y limpia. El resultado es un boquerón de sabor suave y bajo en sal, de color natural y textura carnosita y delicada.



CÓDIGO	PESO NETO	LOMOS
BCE 700	580	44-50
BCE 100	100	10

MATRIMONIO CANTÁBRICO

Dos formas de tratar el bocarte unidas en esta armoniosa unión entre anchoa del cantábrico y boquerón, con todo el sabor y tradición de Casa Santoña.

CÓDIGO	PESO NETO	LOMOS
ABC 100	70	10

MATRIMONIO ATLÁNTICO

CÓDIGO	PESO NETO	LOMOS
AB 100	70	10



AHUMADOS

Sabemos que la mejor calidad no es posible sin la selección de la mejor materia prima. Nuestra experiencia nos permite garantizar la adquisición de los mejores lotes en toda nuestra gama de productos del mar, gracias a ello, al proceso de ahumado con maderas nobles a baja temperatura, y su limpieza exhaustiva, conseguimos un producto delicado y con carácter.



EMPERADOR AHUMADO

Pieza de sabor y textura equilibrados, con mucho cuerpo. Escogemos grandes ejemplares de Pez Espada y los sometemos a los procesos artesanales de curación y ahumado.

CÓDIGO

PESO NETO

EMH 500

460

EMH 100

150



SARDINA AHUMADA

Para la elaboración de las Sardinias Ahumadas seleccionamos las de mayor tamaño y peso y las ahumamos con maderas nobles a baja temperatura. El resultado es una sardina carnosa y brillante que destaca por su sabor suave con un ligero toque de humo, de textura tersa, fina y firme en boca.



CÓDIGO	PESO NETO	LOMOS
SH1000	850	22/24
SH500	460	11/12
SH150	130	4

ATÚN AHUMADO

Para la elaboración de nuestro Atún Ahumado seleccionamos los lomos centrales, mas jugosos y de mayor calidad. Con el ahumado de maderas nobles y un ligero salado conseguimos un producto exquisito, brillante, de textura fina, color marrón rojizo y sabor suave en boca.

CÓDIGO	PESO NETO
ATH500	460
ATH100	150



SALMÓN AHUMADO

Ahumando la mejor materia prima con procesos tradicionales, obtenemos nuestro salmón ahumado. Textura suave y perfecto equilibrio de humo y sal.



CÓDIGO	PESO NETO
SLH700	850
SLH100	120

BACALAO AHUMADO

El bacalao ahumado es un pescado blanco que posee muy pocas grasas, Entre sus cualidades saludables destaca que favorece la reducción del colesterol. De textura agradable y mantecosa.

CÓDIGO	PESO NETO
BAH600	700
BAH100	150



TRUCHA AHUMADA

Aplicamos un ahumado completamente natural mediante técnicas artesanas a las mejores piezas de trucha.



CÓDIGO	PESO NETO
TRH500	460
TRH100	150

SALAZONES

Utilizando las mejores artes tradicionales de la pesca y con la sal marina procedente de las Salinas de San Pedro del Pinatar, realizamos un proceso de secado lento consolidando la máxima calidad de nuestros salazones, idóneos para maridajes y aperitivos.



HUEVAS DE MARUCA

A las mejores Huevas de Maruca se les aplica un proceso de salazón y curación completamente artesanal siguiendo las técnicas tradicionales de los pescadores. El resultado es una pieza equilibrada con sabor a mar.

CÓDIGO	PESO NETO	LOMOS/UD
HVMA	100-600	1



MOJAMA EXTRA DE ATÚN

Pescado mediante el ancestral arte de la almadraba, seleccionamos los lomos de las mejores piezas de atún y las curamos en salazón y oreo

CÓDIGO	PESO NETO	LOMOS/UD
MOJE	100-600	1



MOJAMA EXTRA EN FILETES

Nuestra exquisita mojama de atún fileteada y conservada en aceite de oliva para darle un toque jugoso.

CÓDIGO	PESO NETO
MOJE 100	100



HUEVAS DE MUJOL

CÓDIGO
HVMU



BONITO EN LOMOS

CÓDIGO
BOL



HUEVAS DE ATÚN EXTRA

CÓDIGO
HVAT



ANCHOA EN SALAZÓN

Nuestra apreciada bocarte en salmuera con un periodo mínimo de salazón de un año. Perfecto para quienes quieren tener una anchoa de la mejor calidad y limpiarla con estilo propio.



CÓDIGO	PESO NETO
AZ 500	500
AZ 1000	1000
AZ 5000	5000
AZ 10000	10000

Productos artesanos del mar



CASA SANTOÑA
conservas • salazones • ahumados

CONSERVAS

Ofrecemos una selección de los mejores frutos del mar de las costas y rías gallegas preparadas en conservas premium. Aderezándolas en aceite de oliva, escabeches o salsas enriquecemos su sabor.



VENTRESCA DE ATÚN

Ventresca de Atún Claro (Thunnus). De la mejor pesca del Atún Claro, obtenemos este producto suave y jugoso. Elaborada artesanalmente

CÓDIGO PESO

VA 115

SARDINILLAS

Sardinillas de exquisito sabor enlatadas cuidadosamente para conservar enteros los cuerpos.

CÓDIGO PESO LOMOS/UD

S 115 16/22





NAVAJAS AL NATURAL

De las Rías Gallegas. Limpiadas exhaustivamente mediante procesos manuales para eliminar cualquier rastro de arena. Grandes, carnosas y jugosas.

CÓDIGO	PESO	LOMOS/UD
N	112	5/7

VENTRESCA DE BONITO

Ventresca de Bonito del Norte (Thunnus alalunga). De la mejor pesca del apreciado bonito del norte, obtenemos este producto suave y jugoso. Elaborada artesanalmente.

CÓDIGO	PESO	LOMOS/UD
V	111	-



MEJILLONES EN ESCABECHE

Mejillones extra de las Rías Gallegas fritos en un sabroso escabeche con un toque de laurel.

CÓDIGO	PESO	LOMOS/UD
M6/8	115	6/8
M8/12	115	8/12
M10/14	280	10/14



BERBERECHOS AL NATURAL

Berberchos al natural provenientes de las Rías Gallegas. 35/45 piezas por lata. Limpiados a mano para eliminar toda la arena.

CÓDIGO	PESO	LOMOS/UD
BB20/30	115	20/30
BB30/40	115	30/40
BB35/45	115	35/45



ZAMBURIÑAS

Exquisitas zamburiñas de las rías gallegas en salsa de vieira

CÓDIGO	PESO	LOMOS/UD
Z	115	10/12



FILETES DE CABALLA



La caballa en aceite tiene un alto contenido de proteínas de gran valor por su contenido lipídico. Es fuente de ácidos grasos omega 3. Los firmes filetes de la conserva de caballa se disfrutan con un buen pan y un buen aceite, junto con un tomate fresco si se desea.

CÓDIGO	PESO NETO
ROC	900

TRONQUITOS DE ATÚN

Conserva artesanal de Rodajas de Atún en Aceite de Oliva. Formato HORECA idóneo para ensaladas y elaboración de pinchos.

CÓDIGO	PESO NETO
ROT	900



VENTRESCA DE ATÚN

Ventresca de Atún Claro (Thunnus). De la mejor pesca del Atún Claro, obtenemos este producto suave y jugoso. Elaborada artesanalmente



CÓDIGO	PESO NETO
ROVA	900

SARDINILLAS EN ACEITE DE OLIVA

Sardinillas de exquisito sabor enlatadas cuidadosamente en aceite de oliva.

CÓDIGO	PESO NETO
ROS	900



OCTAVILLOS



Nuestras preciadas anchoas y boquerones en el formato más universal y cómodo, en octavillo. Elaboradas al estilo tradicional y conservadas en aceite de oliva.

CÓDIGO	PESO	LOMOS/UD
AO	50	9/10
BO	50	7/8

ANCHOA DOBLE CERO CANTÁBRICO HAMZA



Las Anchoas del Cantábrico 00 Selección Especial son de la máxima calidad. Descubre sus matices, su textura firme y flexible. Un lomo grande y selecto elaborado a mano por nuestros expertos artesanos.

CÓDIGO	PESO	LOMOS/UD
00 100H	100	8

ANCHOA CERO CANTÁBRICO HAMZA

Una pieza extraordinaria: grande, brillante, totalmente despinada, de delicado aroma y textura. Por algo es la más escogida entre nuestros clientes.

CÓDIGO	PESO	LOMOS/UD
0 100H	100	10



ANCHOA EXTRA CANTÁBRICO HAMZA

Para los clientes que desean una anchoa gourmet del cantábrico al mejor precio. Con toda la suvidad y estilo propio Casa Santoña.



CÓDIGO	PESO	LOMOS/UD
EC 100H	100	10

BOQUERONES EN VINAGRE HAMZA

Seleccionamos los mejores boquerones de nuestros puertos y los limpiamos hasta eliminar todas las impurezas. A continuación les damos el tiempo justo en vinagre de vino, limón y sal y los conservamos en aceite de oliva.

CÓDIGO	PESO	LOMOS/UD
BC 100H	100	12



VARIOS

Desde el origen de la marca hemos puesto especial hincapié en el proceso de transformación de la materia prima y el cuidado de cada pieza. Nuestra gama de productos artesanos del mar se completa con una variedad de referencias que va a más, siempre con nuestro estilo propio de elaboración.



GILDAS

Aperitivo por excelencia del norte de España, la Gilda es una perfecta combinación entre piparra, guindilla dulce no picante, y anchoa. También con aceituna y boquerones.

CÓDIGO	PESO NETDOMOS/UD	
GL 1000	580	30
GL 500	400	15
GL 200	120	8



PASTEL DE CABRACHO

El cabracho (escopena o rascacio) es un impresionante y exquisito pescado de color rojo, cubierto de espinas y que habita a medias profundidades. Elaboramos artesanalmente este exquisito pudin con la carne semi-grasa de este pescado.



CÓDIGO		PESO NETO
PCB	1000	1000
PCB	250	170

PULPO COCIDO

Seleccionamos las mejores piezas, sin mermas ni imperfecciones, de estas deliciosas patas de pulpo 100% naturales y cocidas de forma tradicional únicamente a base de agua, sal y laurel. Ideales para hacer a la brasa, sartén o trocear para hacer pulpo a la gallega. Las bolsas vienen envasadas al vacío en su propio jugo, para disfrutarlas solo tenemos que calentar, abrir y servir.

CÓDIGO		PESO NETO
PUL	T3	300-400
PUL	T5	200



BONITO DEL NORTE EN ACEITE DE OLIVA



CÓDIGO		PESO NETO
BN		190G

PIPARRA EXTRA

CÓDIGO	PESO NETO	LOMOS/UD
PP	500	400
		50

