



Escuris

*Perlas de la Ría de Arosa*





## *Mejillón Escuvís*

*Su crecimiento en nuestras rías y el proceso al que se someten posteriormente, en fresco, hacen de los mejillones Escuvís un producto único en el mercado. Después de ser recogidos en las rías gallegas, son limpiados, escogidos, fritos en aceite de oliva y envasados a mano, uno a uno. Finalmente se riegan con un escabeche artesanal hecho a base de ingredientes naturales lo que hace de nuestro mejillón frito un producto único e inigualable.*

*Sólo en temporada y de partidas seleccionadas, elaboramos este producto para ofrecérselo en los formatos, CL- 120 y CL-360.*



*Mejillón Escuris*

**Escuris**



€2-120 (4-6 piezas) Gigante  
(6-8 piezas) Grande  
(8-10 piezas) Mediano



€2-360 (15-21 piezas) Grande

*Frescos de las rías gallegas,  
elaborados a mano y fritos en aceite de oliva*





## *Nuestro marisco*

*Gracias a las artes tradicionales y al esfuerzo y dedicación de nuestras mariscadoras, Escavis tiene las mejores navajas, almejas y berberechos criados en las aguas de nuestras rías.*

*La riqueza de sus aguas junto al proceso manual de elaboración al que se someten, les permite conservar intacto ese auténtico sabor a mar.*

*Elaboramos navajas, almejas y berberechos sólo en campaña, para ofrecerlos en la variedad "al natural", en el formato CL-120.*



*Nuestra marisca*

**Escuris**



€€-120 (12-16 piezas)



€€-120 (5-6 piezas)



€€-120 (20-25 piezas) Gigante  
(30-40 piezas)

*Marisco al natural de las rías gallegas  
elaborado a mano*





## *Sardinillas Escuís*

*Elaboradas artesanalmente, el proceso de tostado y empavillado al que se someten, hacen de nuestras sardinillas en aceite de oliva un producto extraordinario.*

*Disponemos de este producto en aceite de oliva en los formatos RR-90 y RC-280.*



*Sardinillas Escuris*



RR-90 (8-10 piezas)



RR-250

*El proceso artesanal de elaboración  
las hace únicas*





## *Tradiciones Escuvís*

*El pulpo de nuestras Rías e la inigualable salsa artesanal de nuestras zamburiñas, son algunos de los secretos que hacen de nuestras tradiciones un placer para los paladares más exquisitos.*

*Disponemos de estos dos productos en el formato CL-120 y en las variedades zamburiñas en salsa de vieira y pulpo en aceite de oliva y a la marinera.*





*Tradiciones Ecuris*



*€L-120 (6-8 piezas) Grande*



*€L-120  
Pulpo en aceite de oliva  
Pulpo a la marinera*

*Una larga tradición artesanal  
que se mantiene*





## *Nuestros atunes*

*Gracias a que nuestros atunes son capturados con artes tradicionales y elaborados y envasados por manos expertas, conseguimos obtener un producto de sabor inimitable.*

*Elaboramos estos productos solo, en la variedad "en aceite de oliva", en los formatos CL-120 y envasado de vidrio RC-230, en la presentación tradicional, filetes y ventresca.*



*Nuestros atunes*

**Escuris**



CE-120

*Ventresca de atun claro  
Ventresca de bonito*



RE-230

*Filetes de atun claro  
Filetes de bonito*



CE-120

*Atun claro  
Bonito*

*Nuestros atunes: calidad  
y tradición de una gran conserva*





Lugar Bayuca s/n. 15940 Pobra do Caramiñal - A Coruña  
T. 981 843 200 - [escuris@escuris.es](mailto:escuris@escuris.es)  
[www.escuris.es](http://www.escuris.es)

