

Catálogo de **productos** 2023



Casa Santoña

Especialistas en productos del mar

El mar Cantábrico. Aquí es donde empieza todo. Sabemos que la mejor calidad no es posible sin la selección de la mejor materia prima. La experiencia de Casa Santoña nos permite garantizar la adquisición de los mejores lotes en toda nuestra gama de productos del mar. Gracias a la tradición familiar somos expertos en los productos del mar, las temporadas y sus ciclos de vida, así como de sus mejores fuentes. Específicamente, somos especialistas en anchoas por lo que cuidamos al detalle su tratado para conseguir las mejores anchoas del mercado.



Artesanía apasionada

Además de las modernas instalaciones, cuidamos la fabricación de los productos de Casa Santoña y en especial la producción de las anchoas. Su elaboración se realiza con métodos completamente tradicionales y artesanales. Por ello dedicamos a cada lomo de anchoa el tiempo necesario para bajar la concentración de sal, la eliminación de todas las espinas y, en definitiva, conseguir los mejores aromas de la pesca. Las anchoas terminadas se envasan para su conservación en aceite neutro, de girasol, para preservar la delicadeza del sabor original. El esfuerzo y la tenacidad convierten nuestro producto en un referente de calidad.



Boquerón al vinagre

Nuestros boquerones de gran calidad y elaboración artesanal.

CÓDIGO	P. NETO(g)	LOMOS/UD	UD/CAJA
BC1000	700	88-100	8
BC500	380	44-50	12
BC250	230	22-25	21
BC100	100	10-12	36
BC100H	100	10-12	36



Boquerón extra al vinagre

Seleccionamos los mejores bocartes y los elaboramos de manera artesanal, para conseguir la máxima calidad.

CÓDIGO	P. NETO(g)	LOMOS/UD	UD/CAJA
BCE700	580	44-50	10
BCE100	100	10	36
BCE100H	100	10	36



Boquerón al vinagre XXL

Seleccionamos los bocartes de mayor tamaño, idóneo para el canal HORECA.

CÓDIGO	P. NETO(g)	LOMOS/UD	UD/CAJA
BCXXL	700	48-52	6



Matrimonio

Exquisita combinación entre nuestras anchoas y boquerones del Cantábrico.

CÓDIGO	P. NETO(g)	LOMOS/UD	UD/CAJA
ACB100	80	10	36



Sardina marinada

Déjate sorprender por este producto.
 Marinado con nuestra propia receta familiar.

CÓDIGO	P. NETO(g)	LOMOS/UD	UD/CAJA
SM500	500	24-32	12
SM300	250	7-12	21
SM125	100	4-5	36



Sardina anchoada

Mantenemos en salmuera nuestras sardinas madurando para después hacerles el sobado y desespinado como si de una anchoa se tratara.

CÓDIGO	P. NETO(g)	LOMOS/UD	UD/CAJA
SA500	350	24	10
SA250	150	12	30
SA100	90	8	36



Anchoa Cantábrico en tarro

Nuestras anchoas del Cantábrico costeras envasadas en frasco de cristal.

CÓDIGO	P. NETO(g)	LOMOS/UD	UD/CAJA
ACC	100	45-50	12



Anchoa de pincho

Anchoa tradicional costera envasada en frasco de cristal.

CÓDIGO	P. NETO(g)	LOMOS/UD	UD/CAJA
APX1000	760	110-120	6
APX500	360	55-60	12
APX100	80	12	36
APX100H	80	12	36



Anchoa Cantábrico octavillo

Enlatadas al estilo tradicional, en aceite de oliva.

CÓDIGO	P. NETO(g)	LOMOS/UD	UD/CAJA
AO	50	10	25



Anchoa Cantábrico 00

Las anchoas del Cantábrico 00 son las más grandes de la gama de Casa Santoña. El grosor y tamaño de sus lomos nos permite apreciar mejor su característico sabor.

CÓDIGO	P. NETO(g)	LOMOS/UD	UD/CAJA
00500	420	44	12
00250	260	22	10
00100	85	8	36
00100H	85	8	36



Anchoa Cantábrico 0

La anchoa más escogida por nuestros clientes. Pieza de gran aroma y tamaño.

CÓDIGO	P. NETO(g)	LOMOS/UD	UD/CAJA
0500	420	50	12
0250	260	25	10
0100	80	10	36
0100H	80	10	36



Anchoa Cantábrico Extra

Para los clientes que desean una anchoa gourmet del Cantábrico al mejor precio.

CÓDIGO	P. NETO(g)	LOMOS/UD	UD/CAJA
EC500	420	64	12
EC250	260	32	10
EC100	75	10	36
EC100H	75	10	36

Sardina ahumada

Las mejores sardinas ahumadas a baja temperatura con un sabor suave y delicioso.



CÓDIGO	P. NETO(g)	LOMOS/UD	UD/CAJA
SH1000	850	22-24	8
SH500	460	11-12	12
SH150	140	4	30

Salmón ahumado

Aplicamos un ahumado natural y artesanal a las mejores piezas de salmón.



CÓDIGO	P. NETO(g)	UD/CAJA
SLHPLANCHA	1200-1600	5
SLH700	700	10
SLH100	120	36

Bacalao ahumado

Déjate sorprender por este producto y su espectacular sabor, elaborado con la mejor materia prima.



CÓDIGO	P. NETO(g)	UD/CAJA
BAH700	700	10
BAH100	150	30
BAH500S	450	12

Trucha ahumada loncheada

Nuestra trucha ahumada es un pieza de gran delicadeza y fino sabor. Textura firme y jugosa.



CÓDIGO	P. NETO(g)	UD/CAJA
TRH500	460	12
TRH100	150	30



Atún ahumado

Te ofrecemos un selecto producto del mar. Nuestro atún ahumado es jugoso y suave en la boca.

CÓDIGO	P. NETO(g)	UD/CAJA
ATH500	460	12
ATH100	150	36



Trucha ahumada en tacos

Nuestra trucha ahumada es un pieza de gran delicadeza y fino sabor. Textura firme y jugosa.

CÓDIGO	P. NETO(g)	UD/CAJA
TRH500T	460	12
TRH100T	150	30



Anguila ahumada

Muy apreciado producto por la limpieza y tamaño de los lomos, con un sabor espectacular.

CÓDIGO	P. NETO(g)	UD/CAJA
AGH700	700	5
AGH500	460	12
AGH200	200	6
AGH100	120	36(12)



*NUEVO PRODUCTO

Sashimi de anguila ahumada

Nuestra anguila ahumada loncheada para poder degustar su increíble sabor al máximo.

CÓDIGO	P. NETO(g)	UD/CAJA
SGH700	700	8
SGH500	500	10
SGH100	120	36(12)



Mojama de atún extra

Elaborada a partir de las partes más nobles de los mejores lomos de atún, madurados muy lentamente. Destaca por su textura.

CÓDIGO	P. NETO(g)	PESO/LOMOS	UD/CAJA
MOJE	VARIABLE	0,2-0,5-1kg	VARIABLE
MOJE100	100	6-8	36



Mojama de atún de primera

Preparada con los mejores lomos de atún, de textura menos suave pero con un sabor similar a la extra.

CÓDIGO	P. NETO(g)	PESO/LOMOS	UD/CAJA
MOJP	VARIABLE	0,2-0,5-1kg	VARIABLE



Huevas de maruca

Maduramos nuestra maruca en salazón de manera natural. Son ideales para aperitivos y tapas, acompañadas con frutos secos.

CÓDIGO	P. NETO(g)	PESO/LOMOS	UD/CAJA
HVMA	VARIABLE	0,2-0,5kg	VARIABLE



Huevas de atún

Prensamos y secamos las huevas del atún obteniendo este auténtico manjar.

CÓDIGO	P. NETO(g)	PESO/LOMOS	UD/CAJA
HVAT	VARIABLE	0,2-0,3kg	VARIABLE



Huevas de mújol

Seguimos el mismo proceso que utilizamos con las huevas de atún para elaborar este fantástico producto.

CÓDIGO	P. NETO(g)	PESO/LOMOS	UD/CAJA
HVMU	VARIABLE	0,1-0,15kg	VARIABLE



Bonito en lomos

Curamos los lomos de bonito en salazón para obtener este producto tan sabroso y apreciado en la dieta mediterránea.

CÓDIGO	P. NETO(g)	PESO/LOMOS	UD/CAJA
BOL	VARIABLE	0,15-0,4kg	VARIABLE

Anchoa en salazón

Nuestra anchoa del Cantábrico en salazón lista para ser preparada.



CÓDIGO	P. NETO(kg)	LOMOS	UD/CAJA
LZ10P10	10	380+/-20	1



CÓDIGO	P. NETO(g)	LOMOS	UD/CAJA
LZ5	4700	190+/-15	2



CÓDIGO	P. ESCURRIDO(g)	LOMOS	UD/CAJA
00Z1000	600	44	6
0Z1000	600	50	6
EZ1000	600	54	6

Seleccionamos las mejores materias primas para elaborar nuestras conservas de excelente calidad. Ideales para tapas, raciones y platos elaborados.



Berberechos

CÓDIGO	P. NETO(g)	PIEZAS/UD	UD/CAJA
BB35/45	115	35-45	50
BB30/40	115	30-40	50



Bonito en aceite de oliva

CÓDIGO	P. NETO(g)	UD/CAJA
B	110	50



Filetes de caballa

CÓDIGO	P. NETO(g)	UD/CAJA
C	125	50



Filetes de melva

CÓDIGO	P. NETO(g)	UD/CAJA
MV	115	50



Mejillones en escabeche

CÓDIGO	P. NETO(g)	PIEZAS/UD	UD/CAJA
M6/8 gallego	111	6-8	50
M7/10 gallego	110	7-10	50
M8/12 gallego	111	8-12	50
M3/4 importación	115	3-4	50
M4/6 importación	115	4-6	50



Navajas al natural

CÓDIGO	P. NETO(g)	PIEZAS/UD	UD/CAJA
N	112	3-8	50



Ventresca de atún

CÓDIGO	P. NETO(g)	UD/CAJA
VA	115	50



Ventresca de bonito

CÓDIGO	P. NETO(g)	UD/CAJA
V	115	50



Zamburiñas en salsa de vieira

CÓDIGO	P. NETO(g)	PIEZAS/UD	UD/CAJA
Z	115	12-14	50



Sardinillas en aceite de oliva

CÓDIGO	P. NETO(g)	PIEZAS/UD	UD/CAJA
S	115	16-22	50



Filetes de melva

CÓDIGO	P. NETO(g)	UD/CAJA
ROMV	900	12



Ventresca de bonito

CÓDIGO	P. NETO(g)	UD/CAJA
ROVB	1850	8



Ventresca de atún

CÓDIGO	P. NETO(g)	UD/CAJA
ROVA	900	12



Lomitos de atún

CÓDIGO	P. NETO(g)	UD/CAJA
ROL	900	12



Filetes de caballa

CÓDIGO	P. NETO(g)	UD/CAJA
ROC	900	12



Atún claro aceite de oliva

CÓDIGO	P. NETO(g)	UD/CAJA
ROATO	900	12



Sardinillas en aceite

CÓDIGO	P. NETO(g)	UD/CAJA
ROS	900	12



Bonito del norte oliva

CÓDIGO	P. NETO(g)	UD/CAJA
ROBN	900	12



Trozos de bonito

CÓDIGO	P. NETO(g)	UD/CAJA
ROTB	1850	8



Mejillones escabeche 50/70

CÓDIGO	P. NETO(g)	PIEZAS/UD	UD/CAJA
ROM50/70	855	50-70	12



Bonito del norte

CÓDIGO	P. NETO(g)	UD/CAJA
ROBNO	1850	12



Bonito del norte

CÓDIGO	P. NETO(g)	UD/CAJA
BN450	415	16
BN250	220	24



Santagulas

CÓDIGO	P. NETO(g)	UD/CAJA
SNG	230	24



Ensalada de cangrejo

CÓDIGO	P. NETO(g)	UD/CAJA
CAN	215	24



Pulpo gigante (1 pata)

Deliciosa pata de pulpo cocida en su jugo y lista para cortar y preparar tanto a la gallega como a la brasa.

CÓDIGO	P. NETO(g)	UD/CAJA
PULT2	240-360	12



Pulpo grande (2 patas)

Deliciosas patas de pulpo cocida en su jugo y listas para cortar y preparar tanto a la gallega como a la brasa.

CÓDIGO	P. NETO(g)	UD/CAJA
PULT3	200 - 300	18



Pulpo grande (1 patas)

Deliciosa pata de pulpo cocida en su jugo y lista para cortar y preparar tanto a la gallega como a la brasa.

CÓDIGO	P. NETO(g)	UD/CAJA
PULT4	150 - 200	18



Pulpo mediano (3 patas)

Deliciosas patas de pulpo ya cocidas de la forma tradicional y listas para cortar y preparar tanto a la gallega como a la brasa.

CÓDIGO	P. NETO(g)	UD/CAJA
PULT5	200	20



Pulpo duo (Pulpo + Patatas)

Patatas y patas de pulpo ya cocidas de la forma tradicional y listas para cortar y preparar tanto a la gallega como a la brasa.

CÓDIGO	P. NETO(g)	UD/CAJA
DUO	400	12



Sepia cocida

Escogemos cuidadosamente los mejores ejemplares para posteriormente cocerlos y envasarlos al vacío, conservando así todo su sabor.

CÓDIGO	P. NETO(g)	UD/CAJA
SEP	250	12



Bacalao trainera

La parte más noble y gruesa del bacalao.

CÓDIGO	P. NETO(g)	LOMOS	UD/CAJA
BACTRA	1000-1200	4	6



Bacalao Pil Pil

Parte central trasera de filetes sin espina.

CÓDIGO	P. NETO(g)	LOMOS	UD/CAJA
BACPIL	1000-1200	4	6



Bacalao desmigado

Migas de bacalao perfectas para potajes, guisos, arroces, etc...

CÓDIGO	P. NETO(g)	UD/CAJA
BACDES	1000-1200	6



Pincho ideal para tapear en los restaurantes o en casa con los amigos. Con nuestra excelente piparra y sabrosa aceituna.

Gilda anchoa

CÓDIGO	P. NETO(g)	PIEZAS	UD/CAJA
GL1000	700	30	10
GL500	350	15	15
GL200	220	8	21

Gilda matrimonio

CÓDIGO	P. NETO(g)	PIEZAS	UD/CAJA
GLM1000	700	30	10
GLM500	350	15	15
GLM200	220	8	21

Gilda boquerón

CÓDIGO	P. NETO(g)	PIEZAS	UD/CAJA
GLB1000	700	30	10
GLB500	350	15	15
GLB200	220	8	21



Nuestro pincho estrella, elaborado a partir de la selección de nuestras anchoas y boquerones de mayor calidad.

Gilda extra anchoa

CÓDIGO	P. NETO(g)	PIEZAS	UD/CAJA
GLEX2K	1700	50	6
GLEX700	700	20	10
GLEX200	240	8	21

Gilda extra matrimonio

CÓDIGO	P. NETO(g)	PIEZAS	UD/CAJA
GLMEX2K	1700	50	6
GLMEX700	700	20	10
GLMEX200	240	8	21

Gilda extra boquerón

CÓDIGO	P. NETO(g)	PIEZAS	UD/CAJA
GLBEX2K	1700	50	6
GLBEX700	700	20	10
GLBEX200	240	8	21



Gilda extra sardina ahumada

Nuestro pincho estrella, elaborado a partir de las mejores piparras y nuestras deliciosas sardinas ahumadas.

CÓDIGO	P. NETO(g)	PIEZAS	UD/CAJA
GLSH700	700	20	10



Gilda extra sardina marinada

Nuestro pincho estrella, elaborado a partir de las mejores piparras y nuestras deliciosas sardinas marinadas.

CÓDIGO	P. NETO(g)	PIEZAS	UD/CAJA
GLSM700	700	20	10



Gilda extra pulpo

Nuestro pincho estrella, elaborado a partir de las mejores piparras y nuestros delicioso pulpo cocido.

CÓDIGO	P. NETO(g)	PIEZAS	UD/CAJA
GLPUL700	700	20	10
GLPUL200	240	8	21



Pincho braseado

Nuestro pincho más sabroso, elaborado con alcachofa y pimiento a la brasa con anceituna anchoas y boquerones.

CÓDIGO	P. NETO(g)	PIEZAS	UD/CAJA
SNTJ2K	1700	40	6
SNTJ700	700	15	10
SNTJ200	400	8	21



Pastel de cabracho

Exquisito pudín elaborado artesanalmente con la carne semi-grasa del Cabracho.

CÓDIGO	P. NETO(g)	UD/CAJA
PCB1000	1000	6
PCB250	170	24



Piparra (guindilla no picante)

Deliciosas guindillas encurtidas para acompañar tus mejores platos.

CÓDIGO	P. NETO(g)	UD/CAJA
PP500	170	15



Garum - colatura

Colatura de anchoa selección de primavera, condimento marino y potenciador de sabor.

CÓDIGO	P. NETO(g)	UD/CAJA
GAR	500	12

Productos artesanos del mar



CASA SANTOÑA
conservas • salazones • ahumados

www.casasantona.com



This document was created with the Win2PDF "Print to PDF" printer available at

<https://www.win2pdf.com>

This version of Win2PDF 10 is for evaluation and non-commercial use only.

Visit <https://www.win2pdf.com/trial/> for a 30 day trial license.

This page will not be added after purchasing Win2PDF.

<https://www.win2pdf.com/purchase/>