

5 sabrosas ofertas de Conservas Emilia para este mes de enero

Conservas Emilia ha preparado 5 deliciosas ofertas para disfrutar este mes de enero de todo el sabor del Mar Cantábrico sin moverse de casa

Llega la cuesta de enero y Conservas Emilia ha decidido ponérselo fácil al cliente y a las familias españolas lanzando 5 exquisitas ofertas que harán las delicias de los más gourmets de la casa. Sus productos gustan a pequeños y más mayores. Comprar Conservas Emilia es sinónimo de comprar calidad, sus productos son elaborados de manera artesanal, sólo con la mejor materia prima procedente del Cantábrico y sus anchoas cuentan con los distintivos de calidad "Anchoas de Cantabria" y "Calidad Controlada". A continuación se puede encontrar la selección de estos 5 productos en oferta.

Lote 6 tarros trozos de anchoa en aceite de oliva- pescado del cantábrico, 305 gr.

Los trozos de anchoa son producto de filetes que no dan la talla o se parten durante el proceso de fileteado. Su tamaño es irregular y su limpieza es mucho menor. Son perfectos para pastas, ensaladas o tapas.

Lote de 6 Tarros 225 gr. - Bonito del cantábrico en aceite de oliva

Bonito del Norte capturado durante la costera en el mar Cantábrico, elaborado de manera artesanal y conservado en aceite de oliva.

Lote de 6 latas 180 gr.- Ventresca de atún en aceite de oliva

La Ventresca es la zona del vientre del pescado, en el caso del atún posee una carne más grasa y jugosa muy diferente al tronco, menos seca y más sabrosa.

Lote de 4 octavillos 48gr.- Filetes de anchoa en aceite de oliva " Serie Oro"- Pescado del cantábrico

La Anchoa "Serie Oro" de Conservas Emilia es elaborada con el mejor pescado seleccionado en la temporada de primavera y capturado en el Mar Cantábrico. Una anchoa de máxima calidad, con el punto justo de sal y elaborada con el mayor esmero por sus artesanas.

La Anchoa del Cantábrico "Serie ORO" consiguió el galardón a la "Mejor Anchoa en la Cata de 2019" realizada por la Cofradía de la anchoa de Cantabria.

Lote 3 garras de pulpo cocido en su propio jugo+ 750 gr

Tres garras Pulpo cocido en su propio jugo, al vacío y 100% natural sin ningún tipo de aditivos. Cada garra de +- 250 gr. por lo que compra una media de 750 gr. de pulpo a un precio sin igual.

Preparado para calentar y servir, puede hervirse 5 minutos dentro de la bolsa, prepararlo a la gallega y calentarlo en microondas, a la plancha o incluso a la brasa.

Se pueden encontrar todos los productos de Conservas Emilia visitando: www.conservasemilia.com

Datos de contacto:

Gema Lendoiro
675943952

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Restauración](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>