

Alimentación sana con Conservas Emilia

Conservas Emilia apuesta por una alimentación sana y equilibrada con su amplia gama de productos elaborados de manera tradicional

Ubicada en Santoña, muy cerca de las marismas que rodean Santoña, se encuentra Conservas Emilia. Fundada a finales de los años 80, la compañía se convirtió rápidamente en un referente en el mundo conservero español. De hecho, esta pequeña empresa familiar de tradición artesanal ha conseguido colocarse en los primeros puestos de las conserveras nacionales en los últimos años.

Comprar Conservas Emilia es sinónimo de comprar calidad. Todos sus productos son elaborados de manera artesanal con la mejor materia prima procedente del Mar Cantábrico. Sus anchoas son sometidas a un proceso de salazón 100% tradicional que dura alrededor de 12 meses y es supervisado y ejecutado por las expertas manos de sus sobadoras. Hoy en día, sus anchoas cuentan con los distintivos de calidad “Anchoas de Cantabria” y “Calidad Controlada”. Además, todos sus productos son manipulados con mimo y esmero sin que nada permita acortar el proceso de elaboración de éstos.

Beneficios para la salud del consumo de conservas

El consumo moderado de sus productos en conserva y semi-conserva puede ser muy beneficioso para la salud, ya que aportan grandes cantidades de Omega 3, ácidos grasos y Vitaminas A y D; ayudando a mejorar el sistema cardiovascular y la salud ósea. En Conservas Emilia todos sus productos son naturales ya que utilizan una técnica tradicional de conservado con productos como el aceite de oliva. Algunos de estos productos con múltiples beneficios a la hora de llevar una dieta equilibrada son;

Sardinillas en aceite de oliva

Sus sardinillas en aceite de oliva son elaboradas con sardina, aceite de oliva y sal. Este pescado azul es una buena fuente de omega-3 que ayuda a disminuir los niveles de colesterol y de triglicéridos, además de aumentar la fluidez en la sangre.

Bonito del cantábrico en aceite de oliva

El bonito del Norte de Conservas Emilia es capturado durante la costera en el mar cantábrico y es elaborado de manera artesanal y conservado en aceite de oliva. Aporta vitaminas de grupo B como la vitamina B2, B3, B9 y B12, además de vitaminas A y D; y minerales como el fósforo y potasio.

Filetes de anchoa en aceite de oliva

La anchoa en aceite de oliva de Conservas Emilia es elaborada con el mejor pescado capturado en el Mar Cantábrico. La anchoa es un alimento rico en ácidos grasos omega-3, fundamental para llevar una dieta equilibrada y es fuente de proteínas de alto valor biológico similar a los huevos o la carne.

Pulpo cocido en su propio jugo

El pulpo cocido en su propio jugo de Conservas Emilia es elaborado al vacío y es 100% natural sin

ningún tipo de aditivos. El pulpo tiene un alto contenido en Yodo y es fuente hierro por lo que es perfecto para personas que padecen anemia.

Datos de contacto:

Mad&Cor
675943952

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

Categorías: [Nacional](#) [Nutrición](#) [Gastronomía](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>