

La Cultura Conservera de Frinsa para "latear" como nadie este verano

¿La Cultura Conservera? Sí. Hay que aprender bien este concepto porque este verano cualquier persona va a acabar conociéndolo a la perfección. Tanto para los que ya son aficionados de las conservas como para los que no, Frinsa las descubre como lo que son: un producto de la mayor calidad y muy saludable

En primer lugar, no hay que preocuparse si cualquier persona con la que nos reunimos este verano, al ver abrir una lata de conservas, mira de forma extraña ¿esta materia prima se puede usar en platos jamás imaginados. Se trata de un alimento que tiene muchos usos, se puede emplear en mil recetas y el momento de su consumo puede ser el que cada persona quiera (aunque es recomendable encarecidamente hacerlo con amigos).

Además, su origen proviene de unas campañas muy reconocidas, como son la Costera del Bonito o la campaña del Berberecho, entre otras. Toda esta materia prima se conserva y enlata para que mantenga su esencia durante un periodo de tiempo mayor, así como la posibilidad de consumirlo. Para aquellos que se preocupan por su salud y bienestar, Frinsa ofrece su gama de Proteína Natural que, gracias a su proceso exclusivo de enlatado en crudo, harán que latear sea una acción de lo más saludable y llena de nutrientes.

No obstante, a la hora de decantarse por una conserva, hay que tener claro una serie de acciones a las que Frinsa denomina "el decálogo del buen lateo":

- No abrir una lata en vano. Hay que elegir bien la compañía, ofrecersela a quien vaya a degustarla como es debido. Que no se queda nada.
- Santificar el lateo. No hace falta acudir al último restaurante chic que acaba de llegar a la ciudad. Una tradición tan consolidada como la conserva seduce hasta al paladar más afinado.
- No perder de vista el tenedor. Recordar este movimiento: tenedor y paso atrás. Siempre hay que tener controlado cuál es el cubierto de cada uno y permitir que el resto de los acompañantes disfruten de la conserva a su manera.
- Honrar a las conservas con un buen maridaje. Si la compañía de amigos es clave para disfrutar al máximo, lo mismo sucede con la bebida. Vinos, cervezas, vermús..., pero siempre a la altura, que potencien el sabor de las conservas gourmet.
- Las latas de conservas premium no son convencionales. Por lo tanto, hay que rodearse de gente que sepa apreciar el manjar que tiene delante.

- Servir las conservas con la ceremonia que merecen. El emplatado marca la diferencia. Dedicar un tiempo a servir los alimentos será clave. Una gran idea es utilizar la propia lata como recipiente para degustar también el jugo de la conserva.

- Aprovechar el líquido de las conservas. Tiene muchos más usos de los que parece: mojar pan, aliñado, para dar sabor a una salsa... desperdiciarlo tendría que estar penado.

- No robar de la lata de otro. No hace falta decir nada más, ¿no? Cada uno debe comer de la suya.

- No esconderse para evitar compartir las conservas. Lo mejor del lateo es compartir el momento con amigos o familia y disfrutar en buena compañía.

- No codiciar las latas ajenas. Cuando la conserva de cada persona se haya acabado, ¿por qué no pedir otra ronda? Además, así uno se puede marcar un tanto e invitar a la gente.

Una vez decidida la apuesta por el lateo y la Cultura Conservera, las conservas de calidad de Frinsa serán un acierto gracias a su combinación de pasión por la máxima calidad, compromiso con la sostenibilidad del mar, su selección de la mejor materia prima y una apuesta clara por la innovación. Entre su gran variedad de conservas, podrás encontrar pescados, mariscos y carnes que disfrutar en la mejor compañía.

Sobre Frinsa

Grupo Frinsa es uno de los mayores fabricantes europeos de tñidos y mariscos en conserva, con sede central en Ribeira (Galicia – España). El principal objetivo de la compañía es la producción de conservas de máxima calidad, focalizando esfuerzos en dar respuesta a las expectativas de los clientes de un modo sostenible y respetuoso con el medio ambiente. Por ello, dispone en sus fábricas de conservas de las más importantes certificaciones en materia de calidad, seguridad alimentaria y sostenibilidad de los recursos pesqueros.

Dentro del conglomerado, Frinsa se posiciona como la marca premium y ofrece un exclusivo surtido de productos de máxima calidad, con una imagen contemporánea e inconfundible como son los Mariscos de las Rías Gallegas, Ventresca y Bonito del Norte procedente de la Costera del Cantábrico, pulpo o bacalao, entre otros. Además, comercializa la gama premium Proteína Natural, su propuesta más saludable: conservas de pescado y carne elaboradas mediante un proceso exclusivo de enlatado en crudo de atún claro, bonito del Norte, salmón, merluza, pechuga de pollo y pechuga de pavo.

Todos sus productos se comercializan en establecimientos especializados, tiendas gourmet, en las propias tiendas físicas de FRINSA LA CONSERVERA (localizadas en Madrid, Valencia, Bilbao, Alicante, Ribeira, Murcia, A Coruña, Vitoria y Malaga), así como en su tienda online.

Datos de contacto:

Sandra García (Comunicación Frinsa)
649 111 233

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

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

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>