

NUESTRA IDENTIDAD REGISTRO ARTESANAL

Uno de nuestros compromisos es el mantenimiento del proceso puramente **ARTESANO** en la elaboración de nuestros productos, especialmente de la anchoa, tratando cada pez exactamente igual que como se ha tratado hace más de cien años.

Actualmente contamos con el **Registro de Artesanos (nº 412)** al objeto de proteger nuestras formas tradicionales de producción frente a la industrialización y fabricación en serie, siendo este hecho una seña de identidad de “**Conservas La Machina**” por la que apostamos fuertemente y la que tratamos como un valor añadido sobre todos nuestros productos.



ANCHOAS DE CANTABRIA

Este sello de Calidad Controlada certifica que nuestras anchoas se han elaborado totalmente dentro de la Comunidad Autónoma de Cantabria, desde las primeras fases de maduración en salazón, hasta su posterior sobado a mano, corte, escurrido, fileteado y envasado.



Además la materia prima, como no podría ser de otro modo, procede del Cantábrico, tratándose de la especie “**Engraulis encrasicolus**”, escurpulosamente seleccionada y adquirida en temporada directamente de la Lonja.



CALIDAD CONTROLADA

Otro de los sellos con los que contamos es el de “Calidad Controlada”, registrado por ODECA (Gob. de Cantabria), demostrando y garantizando la calidad singular de nuestros productos con relación a las normas específicas de la marca y del producto.



¡Visita nuestra WEB!
www.anchoslamachina.es

y nuestra tienda online:
tienda.anchoslamachina.es



CONSERVAS LA MACHINA S.L.

Pol. Ind. Las Marismas, C/ Calafates 51
39740 SANTOÑA (Cantabria)

comercial@anchoslamachina.es
+34 942 662 715 - +34 687 868 299

“Conoce
las auténticas
anchoas de
Santoña...”



... Sobadas a mano, pez a pez”



www.anchoslamachina.es

PROCESO DE ELABORACIÓN

Las anchoas y el bonito del Norte La Machina nacen en Santoña, Cantabria, cuna de la conserva en el Norte de España. En nuestro proceso de elaboración de la anchoa y bonito contamos con la mejor pesca del Cantábrico capturada en temporada.

Tras una selección de tamaño y calidad apropiada, y tras varios meses de maduración de la pesca en salazón, nuestras anchoas son sobadas, fileteadas y envasadas a mano, pez a pez, por expertas artesanas que ponen todo su mimo en nuestros productos de primera calidad.



Estas mujeres especialistas en la conserva tratan la pesca con especial cariño, y ponen toda su atención en la correcta limpieza tanto de la anchoa como del bonito del Norte. Realizan una verdadera labor artesanal, haciendo una impoluta presentación de la conserva, dando lugar a unos sabrosos y excelentes filetes de anchoa del Cantábrico, ventresca, láminas de bonito del Norte en aceite de oliva y relanzones de la mejor calidad.



CATÁLOGO DE PRODUCTOS -Selección "Gourmet"

ANCHOAS DEL CANTÁBRICO



TARRO DE ANCHOAS
Filete de anchoa del Cantábrico en aceite de oliva.



TARRO GRANDE
Peso neto: 310 gr.



TARRO MEDIANO
Peso neto: 210 gr.



PURITO
Peso neto: 100 gr.



CUARTO CLUB - ANCHOAS
Filete de anchoa del Cantábrico en aceite de oliva.
Peso neto: 90 gr.



OCTAVILLO - ANCHOAS
Filete de anchoa del Cantábrico en aceite de oliva.
Peso neto: 50 gr.



PANDERETA DE ANCHOAS
Filete de anchoa del Cantábrico en aceite de oliva

3 FORMATOS:

PEQUEÑO
Peso neto:
100 gr. 1 camada
12 filetes

MEDIANO
Peso neto:
180 gr. 2 camadas
24 filetes

GRANDE
Peso neto:
250 gr. 3 camadas
34 filetes



TIRAS DE ANCHOAS
Tiras de anchoa del Cantábrico en aceite de oliva.
Peso neto: 100 gr.

TROZOS DE ANCHOAS

Trozos de anchoa del Cantábrico en aceite de oliva.
Peso neto: 310 gr.



VENTRESCA DE BONITO DEL NORTE
Ventresca de bonito del Norte, selección suprema en aceite.
Peso neto: 115 gr.



LÁMINAS DE BONITO DEL NORTE
Láminas de bonito del Norte, selección suprema en aceite de oliva.
Peso neto: 115 gr.

TARRO DE BONITO DEL NORTE

Bonito del Norte en aceite de oliva.



T. GRANDE
Peso neto: 400 gr.



T. PEQUEÑO
Peso neto: 230gr.

AGUJAS (RELANZÓN) EN ACEITE

Agujas del Cantábrico en aceite.
Peso neto: 160 gr.



Los productos y la marca "LA MACHINA DE SANTOÑA" están registrados. Copyright "LA MACHINA DE SANTOÑA"

BONITO DEL NORTE

RELANZÓN