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.



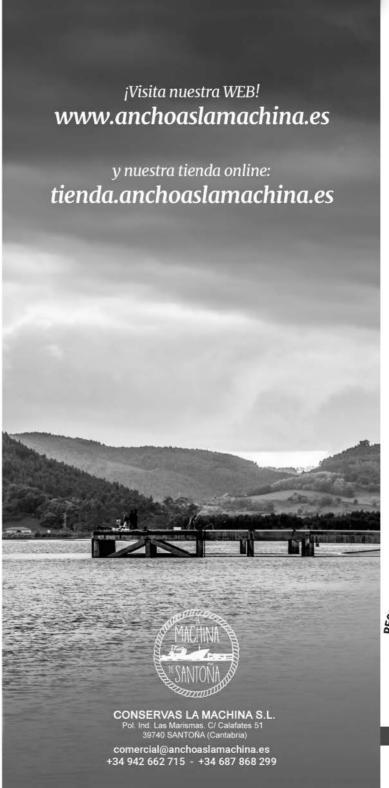
Además la materia prima, como no podría ser de otro modo, procede del Cantábrico, tratándose de la especie "Engraulis encrasicolus", escrupulosamente seleccionada y adquirida en temporada directamente de la Lonja.



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.







... Sobadas a mano, pez a pez"













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 v calidad apropiada, v 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 relanznes de la mejor calidad.



CATÁLOGO DE PRODUCTOS -Selección "Gourmet"



SANTONA

PESCA DEL CANTÁBRICO

Filete de anchoa del Cantábrico en aceite de oliva.

TARRO DE ANCHOAS







en aceitede oliva

3 FORMATOS: PEQUEÑO

100 gr. 1 camada

180 gr. 2 camadas

Peso neto

12 filetes

MEDIANO

Peso neto

24 filetes

GRANDE

Peso neto: 250 gr. 3 camadas

34 filetes

TROZOS DE ANCHOAS Trozos de anchoa del Canta





CANTÁBRICO

ANCHOAS DEL











Peso neto: 115 gr.

VENTRESCA DE BONITO DEL NORTE





LÁMINAS DE BONITO DEL NORTE

Láminas de bonito del Norte, selección supi Peso neto: 115 gr.

TARRO DE BONITO DEL NORTE



AGUJAS (RELANZÓN) EN ACEITE



is productos y la marca "LA MACHINA DE SANTOÑA" registrados, Copyright "LA MACHINA DE SANTOÑA"