



CONSERVAS LA MACHINA S.L.

Pol. Ind. Las Marismas. C/ Calafates 163
39740 SANTOÑA (Cantabria)

comercial@anchoaslamachina.es

+34 942 66 27 15

+34 687 868 299



CATÁLOGO DE PRODUCTOS

www.anchoaslamachina.es

“Te mostramos las auténticas anchoas de Santoña sobadas a mano, pez a pez”





La pesca de temporada es la base de nuestra materia prima y de ella dependemos...

CONSERVAS LA MACHINA DE SANTOÑA



CONTENIDO

INTRODUCCIÓN	1	
NUESTRA HISTORIA	2	
PROCESO DE ELABORACIÓN	4	
REGISTRO ARTESANO	5	
CATÁLOGO DE PRODUCTOS	6	
ANCHOAS	7	
VENTRESCA DE BONITO DEL NORTE	11	
LÁMINAS DE BONITO DEL NORTE	12	
RELANZÓN	14	
CONTROL DE CALIDAD	15	

INTRODUCCIÓN

Santoña, villa marinera por excelencia y uno de los principales puertos de pesca del Mar Cantábrico, siempre ha estado ligado a la **anchoa**. No en vano, allá por el año 1960, un 5 de abril, en esta villa se batió el *récord mundial* de pesca de bocarte al subastarse en la lonja de pescado de la *Cofradía de Santoña* un total de 1.541.664 Kg de esta valiosísima materia prima.

Años antes, con la llegada de los conserveros *italianos* a Cantabria a mediados del S. XIX, nació una nueva industria que cambió el modo de vida de puertos como el de Santoña y el de sus habitantes. Un siciliano llamado *Giovanni Vela Scatagliota* fue el encargado de iniciar lo que hoy conocemos como la industria del salazón en Cantabria. Llega a Santoña en 1.883 como delegado de una empresa y conoce a *Dolores*, con quien construye la primera fábrica para elaborar el filete de anchoa tal y como lo conocemos actualmente, un producto que sigue siendo parte imprescindible de nuestra villa, como motor económico de la misma, y abanderada principal de nuestra idiosincrasia.



CONSERVAS LA MACHINA DE SANTOÑA

NUESTRA HISTORIA

CONSERVAS LA MACHINA DE SANTOÑA somos una conservera pequeña y familiar ubicados en la villa homónima. Guiados por la experiencia vivida en nuestras casas con nuestras abuelas y madres, *trabajadoras de fábricas de conservas de pescado como sobadoras y fileteadoras*, apostamos fuertemente por cumplir un sueño, que no es otro que la elaboración más artesanal posible de la anchoa tal y como lo hemos visto hacer en nuestras casas.

Ofrecer la máxima calidad en nuestros productos es nuestro principal objetivo, para lo cual formamos un equipo con expertas mujeres artesanas que elaboran con la mayor delicadeza y limpieza posible todos los peces que pasan por sus manos, sobando y fileteando a mano cada pez.



CONSERVAS LA MACHINA DE SANTOÑA



El alma de nuestra elaboración, las manos de nuestras artesanas...

PROCESO DE ELABORACIÓN

Tal y como hemos destacado, uno de nuestros objetivos principales es ofrecer la máxima calidad en nuestros productos. Para poder cumplir este objetivo tan ambicioso nos ocupamos de todo el proceso al completo, desde que la materia prima sale del barco, selección en la lonja, compra en la subasta, transporte a fábrica, elaboración y posterior comercialización.

Así, en la elaboración de nuestros filetes de anchoa debemos pasar por una serie de etapas como son el salado de la pesca, descabezado, empacado en barries de salazón, sobado a mano de la pesca (uno a uno), corte, lavado, secado, fileteado, empacado, llenado de aceite y, por último, cerrado, lavado (envase) y etiquetado.

Dentro de las etapas de elaboración contamos con controles internos de calidad que nos permiten detectar posibles problemas, dar soluciones a tiempo e implementar medidas en favor de una mejora contiaa (*continuous improvement*) total de nuestros productos.

ELABORACIÓN 100% ARTESANAL



CONSERVAS LA MACHINA DE SANTOÑA

REGISTRO ARTESANO

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 de Santoña” por la que apostamos fuertemente y la que tratamos como un valor añadido sobre todos nuestros productos.



CONSERVAS LA MACHINA DE SANTOÑA



CATÁLOGO DE PRODUCTOS

 FILETES DE ANCHOAS EN ACEITE DE OLIVA PESCA DEL CANTÁBRICO SOBADA A MANO SANTOÑA	 FILETES DE ANCHOAS EN ACEITE DE OLIVA PESCA DEL CANTÁBRICO SOBADA A MANO SANTOÑA	 FILETES DE ANCHOAS EN ACEITE DE OLIVA PESCA DEL CANTÁBRICO SOBADA A MANO SANTOÑA	 FILETES DE ANCHOAS EN ACEITE DE OLIVA PESCA DEL CANTÁBRICO SOBADA A MANO SANTOÑA	 FILETES DE ANCHOAS EN ACEITE DE OLIVA PESCA DEL CANTÁBRICO SOBADA A MANO SANTOÑA
---	--	--	--	--

ANCHOAS (Tarros)

CONSERVAS LA MACHINA elabora las anchoas de la mejor calidad *sobando a mano cada pez*.

Os presentamos los **Tarros de Anchoa del Cantábrico** en aceite de oliva, con los formatos de 310 gr (anchoas y trozos de anchoas), 210 y 100 gr (anchoa).

ANCHOAS DEL CANTÁBRICO EN ACEITE DE OLIVA Selección Gourmet

TARRO GRANDE
Peso neto: 310 gr.



TARRO MEDIANO
Peso neto: 210 gr.



PURITO
Peso neto: 100 gr.



TROZOS DE ANCHOA
Peso neto: 310 gr.



ANCHOAS (Panderetas)

CONSERVAS LA MACHINA elabora las anchoas de la mejor calidad *sobando a mano cada pez*.

Os presentamos las **Panderetas de Anchoa del Cantábrico** en aceite de oliva, con los formatos de 310 gr (anchoas y trozos de anchoas), 210 y 100 gr (anchoa).

ANCHOAS DEL CANTÁBRICO EN ACEITE DE OLIVA Selección Gourmet



ANCHOAS (Tiras)

CONSERVAS LA MACHINA elabora las anchoas de la mejor calidad *sobando a mano cada pez*.

Os presentamos la **Pandereta de Tiras de Anchoa del Cantábrico** en aceite de oliva, con un formato único de 100 gr.

TIRAS DE ANCHOA
Peso neto: 100 gr.



ANCHOAS DEL CANTÁBRICO EN ACEITE DE OLIVA Selección Gourmet

ANCHOAS

CONSERVAS LA MACHINA elabora las anchoas de la mejor calidad *sobando a mano cada pez*.

Os presentamos las **Latas de Anchoa del Cantábrico** en aceite de oliva, con dos formatos de 90 y 50 gr. respectivamente.

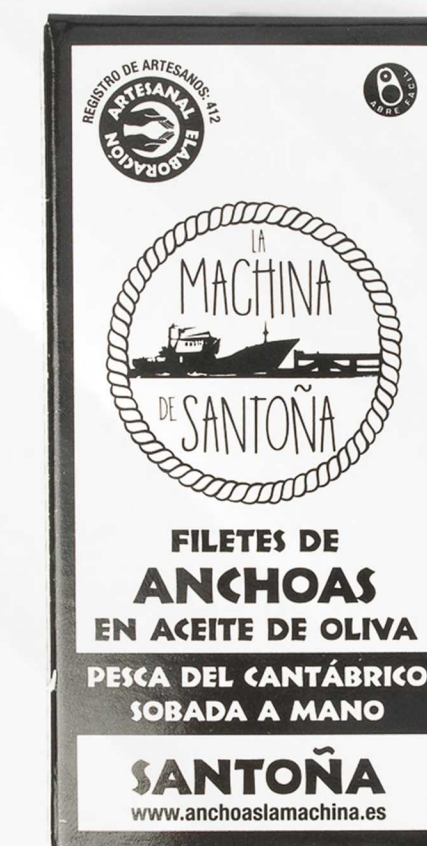
ANCHOAS DEL CANTÁBRICO EN ACEITE DE OLIVA

Selección Gourmet

CUARTO CLUB
Peso neto: 90 gr.



OCTAVILLO
Peso neto: 50 gr.



BONITO DEL NORTE (Ventresca)

CONSERVAS LA MACHINA elabora el mejor bonito del norte capturado en temporada, y los mejores cortes que conforman nuestra *Selección Suprema*.

Os presentamos la **Ventresca de Bonito del Norte** en aceite con un único formato de 115 gr.

VENTRESCA DE BONITO DEL NORTE
Peso neto: 115 gr.



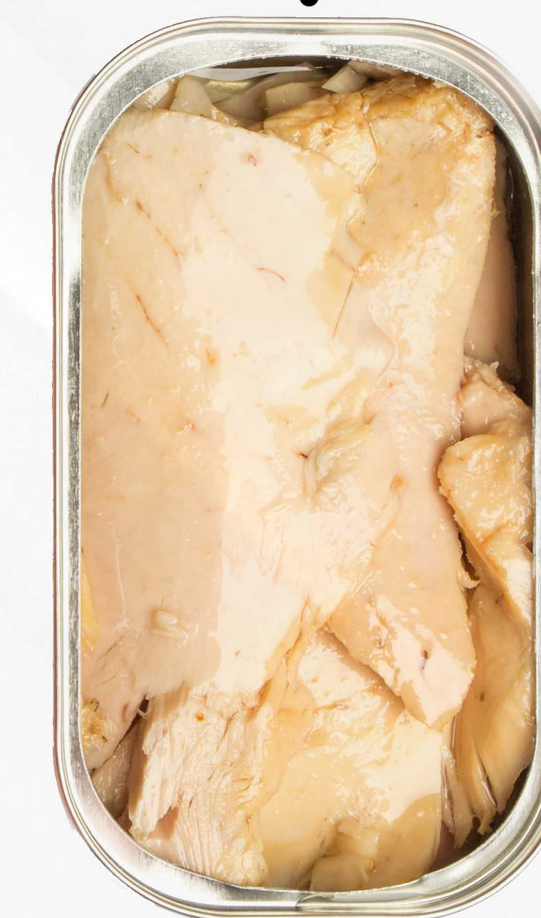
BONITO DEL NORTE
Selección Gourmet

BONITO DEL NORTE (Láminas)

CONSERVAS LA MACHINA elabora el mejor bonito del norte capturado en temporada, y los mejores cortes que conforman nuestra *Selección Suprema*.

Os presentamos las Láminas de Bonito del Norte en aceite de oliva, con un único formato de 115 gr.

LÁMINAS DE BONITO DEL NORTE
Peso neto: 115 gr.



BONITO DEL NORTE
Selección Gourmet

BONITO DEL NORTE (Tarros)

CONSERVAS LA MACHINA elabora el mejor bonito del norte capturado en temporada, en aceite de oliva.

Os presentamos los tarros de **Bonito del Norte** en aceite de oliva, en formatos de 400 y 230 gr.

TARRO GRANDE
Peso neto: 400 gr.



TARRO MEDIANO
Peso neto: 230 gr.



RELANZÓN (Agujas)

CONSERVAS LA MACHINA también elabora relanzones (aguja) pescados en el Mar Cantábrico, uno de los pescados azules menos conocidos pero con una calidad y sabor relmente extraordinario.

Os presentamos una pandereta de **Relanzones** en aceite en un único formato de 160 gr.

RELANZONES (AGUJAS)
Peso neto: 160 gr.



RELANZONES

CONSERVAS LA MACHINA DE SANTOÑA

CONTROL DE CALIDAD

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



También estamos en disposición del sello de **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.



CONSERVAS LA MACHINA DE SANTOÑA

