

SALANORT

MAESTROS CONSERVEROS



GETARIA
THE GREAT EXPERIENCE
WWW.SALANORT.COM



SALANORT
MAESTROS CONSERVEROS

GETARIA

THE GREAT EXPERIENCE
WWW.SALANORT.COM

SALANORT, MAESTROS CONSERVEROS DESDE 1995

En Salanort trabajamos siempre con productos de alta calidad, tenemos la gran fortuna de tener el puerto de Getaria, uno de los más importantes del Cantábrico, a escasos metros de nuestra fábrica lo que nos permite controlar la entrada de productos frescos y la elección del mejor material.

Nuestra manera de trabajar siempre es artesanal, aunque no descuidamos ni obviamos los grandes avances a nivel tecnológicos.

ANCHOA BAJA EN SAL



LATA ANCHOA DEL CANTÁBRICO BAJA EN SAL

Formatos:

>Lata anchoa "00" 12 filetes.

>Lata anchoa 350 gr.

Nuestra anchoa es exclusivamente Anchoa del Cantábrico de Getaria. La temporada de pesca de esta anchoa es la de primavera, pescada por los barcos de bajura. Siempre en aceite de oliva.

Caducidad: 4 meses

Producto Fresco:
Mantener entre 0-5°C



SALANORT
MAESTROS CONSERVADOS

GETARIA
THE GREAT EXPERIENCE
WWW.SALANORT.COM



ANCHOA TRADICIONAL



ANCHOA TRADICIONAL

Formatos:

- >Lata anchoa 500 gr.
- >Lata anchoa 170 gr.
- >Lata anchoa 50 gr.
- >Lata anchoa "00" 8 filetes.
- >Tarro anchoa 210 gr.
- >Tarro anchoa 100 gr.

Nuestra anchoa es exclusivamente Anchoa del Cantábrico de Getaria. La temporada de pesca de esta anchoa es la de primavera, pescada por los barcos de bajura. Siempre en aceite de oliva.

Caducidad: 1 año

Producto Fresco:
Mantener entre 0-5°C



SALANORT
MAESTROS CONSERVIEROS

GETARIA
THE GREAT EXPERIENCE
WWW.SALANORT.COM



PULPO COCIDO EN SU JUGO



SALANORT
MAESTROS COMERCIORES

GETARIA
THE GREAT EXPERIENCE
WWW.SALANORT.COM



PATA DE PULPO COCIDO EN SU JUGO

3 tamaños:

- >Pata pulpo 100-150gr.
- >Pata pulpo 150-200gr.
- >Pata pulpo 200-250gr.

>Nuestro pulpo de siempre cocinado en su propio jugo al vacío a baja temperatura.

>Producto listo para consumir, sin conservantes ni colorantes.

Nuestro pulpo ha sido galardonado con varios premios internacionales

Fresco: Mantener entre 0-5°C
(3 meses de caducidad)
Producto apto para congelar.

Congelado: Mantener a -18° C
(18 meses de caducidad)

PULPO COCIDO



PULPO COCIDO

Formatos:

- >1 Patas T2(200-250 gr.)
- >2 Patas T5(200 gr. Aprox.)
- >3-4 patas T4(450-500 gr.)
- >2 patas T3(300-370 gr.)
- >2 patas T2(+370 gr.)
- >Pulpo entero:
(Diferentes tamaños.
Desde 300 gr. hasta 1500 gr.)

>Listo para consumir, sin conservantes ni colorantes.

Nuestro pulpo ha sido galardonado con varios premios internacionales

Fresco: Mantener entre 0-5°C
(3 meses de caducidad)
Producto apto para congelar.

Congelado: Mantener a -18° C
(18 meses de caducidad)

SEPIA COCIDA



SALANORT
MAESTROS COMERCIO

GETARIA
THE GREAT EXPERIENCE
WWW.SALANORT.COM



SEPIA COCIDA

3 tamaños:

- >Sepia entera 100-200 gr.
- >Sepia entera 200-300 gr.
- >Sepia entera+ 300 gr.

>La sepia cocida se cuece con el mismo agua que el pulpo por eso su color su rosado y su espectacular sabor.

>Producto listo para consumir.

>Producto natural sin conservantes ni colorantes

Fresco: Mantener entre 0-5°C
(3 meses de caducidad)
Producto apto para congelar.

Congelado: Mantener a -18° C
(18 meses de caducidad)

BOQUERÓN EN VINAGRE



BOQUERÓN EN VINAGRE

3 formatos

- >Tuper 950 gr.
- >Tuper 650gr.
- >Tuper 210gr.
- >Tuper 120gr.

>Los boquerones están elaborados con anchoa del Cantábrico de Getaria

>Pescada por barcos de bajura en primavera

>Producto natural sin conservantes ni colorantes

Marinado en vinagre de vino blanco y manzana.

Caducidad: 4 meses

Producto Fresco:
Mantener entre 0-5°C



SALANORT

MAESTROS CONSERVEROS



ESKERRIK ASKO – GRACIAS – THANK – MERCI – DANK – GRAZIE

SALANORT S.L.
Edificio TXORITONPE Nave 7
20808 GETARIA
Tlf.: (0034) 943 14 00 36
koldo@salanort.com