



Caprichos del mar

Disfruta del sabor del mar

Somos una empresa familiar creada en Santander a principios de los noventa. El marco privilegiado en el que nos encontramos, un hermoso litoral bañado por las aguas del Cantábrico, nos permite tener acceso directo a materias primas de la mejor calidad posible.

Gracias a ello elaboramos una variada gama de patés cuyo ingrediente principal son pescados y mariscos frescos que continuamente llegan a la fábrica. Langosta, centollo, salmón, anchoa o pulpo a la gallega son algunas de las referencias.

Desde que fundamos la empresa hemos seguido dos principios fundamentales:

- Nuestros productos son elaborados siguiendo la tradición artesanal, surgida de la experiencia de numerosas generaciones que legaron sus saberes basados en trabajo duro y sentido común. Una esencia tradicional que forma parte de patés obtenidos siguiendo antiguas recetas marineras de la zona.

- El sabor ha de ser 100% natural, prestando mucha atención a la textura de nuestros patés, como grandes compañeros y potenciadores de sabores de platos, pinchos, cremas, etc. Por ello evitamos añadirles cualquier tipo de conservantes, colorantes o aditivos que puedan alterar el gusto final del paté. Lo que viene del mar debe saber a mar.

Siempre pendientes de los gustos de los consumidores, investigamos y sacamos al mercado aquellos productos que nos demandan. De esta manera han nacido nuevas especialidades como el paté de nécora o el de erizo. Ambas referencias, junto con los patés de langosta, centollo, cabracho y pulpo a la gallega, llevan el distintivo "BAJO EN GRASA", destinados a ese público preocupado por comer alimentos sabrosos y de calidad pero con un número de calorías menor. Sin duda un signo distintivo con respecto a productos similares existentes en el mercado.

Los pescados y mariscos de primera calidad, junto con los beneficios del aceite de oliva virgen extra o los ácidos grasos Omega 3 que poseen, hacen participar a los consumidores de nuestros patés de todas las saludables ventajas de la dieta mediterránea.

Bajos en grasa, 100% naturales y fuente de omega 3

Los patés de CAPRICHOS DEL MAR son los únicos en el mercado que cuentan con el distintivo BAJO EN GRASA, a excepción de las referencias de anchoa y salmón debido a la grasa presente en los citados pescados.

Son además una fuente de Omega 3 y vitaminas B y E, ya que su elaboración es totalmente natural y se utilizan los mejores pescados y mariscos.

Paté de anchoa

Transporte Tª Ambiente – Vida útil: 4 años

Producto	Formato Unidad	Unidades Caja
----------	----------------	---------------

Paté de anchoa	110 g.	20
----------------	--------	----

Con el intenso sabor de la anchoa en salazón.



Paté de cabracho (bajo en grasa)

Transporte Tª Ambiente – Vida útil: 4 años

Producto	Formato Unidad	Unidades Caja
----------	----------------	---------------

Paté de cabracho (bajo en grasa)	110 g.	20
----------------------------------	--------	----

Una textura refinada y sabor suave.



Paté de centollo (bajo en grasa)

Transporte Tª Ambiente – Vida útil: 4 años

Producto	Formato Unidad	Unidades Caja
----------	----------------	---------------

Paté de centollo (bajo en grasa)	110 g.	20
----------------------------------	--------	----

Un sabor fuerte, a mar y roca.



Paté de erizo (bajo en grasa)

Transporte Tª Ambiente – Vida útil: 4 años

Producto	Formato Unidad	Unidades Caja
----------	----------------	---------------

Paté de erizo (bajo en grasa)	110 g.	20
-------------------------------	--------	----

Con un intenso sabor a mar, muy apreciado por los paladares más exigentes.



Paté de langosta (bajo en grasa)

Transporte Tª Ambiente – Vida útil: 4 años

Producto	Formato Unidad	Unidades Caja
----------	----------------	---------------

Paté de langosta (bajo en grasa)	110 g.	20
----------------------------------	--------	----

Un succulento bocado.



Paté de nécora (bajo en grasa)

Transporte Tª Ambiente – Vida útil: 4 años

Producto	Formato Unidad	Unidades Caja
----------	----------------	---------------

Paté de nécora (bajo en grasa)	110 g.	20
--------------------------------	--------	----

De un sabor suave y delicado.



Paté de pulpo a la gallega (bajo en grasa)

Transporte Tª Ambiente – Vida útil: 4 años

Producto	Formato Unidad	Unidades Caja
----------	----------------	---------------

Paté de pulpo a la gallega (bajo en grasa)	110 g.	20
--	--------	----

El exquisito sabor de Galicia.



Paté de salmón

Transporte Tª Ambiente – Vida útil: 4 años

Producto	Formato Unidad	Unidades Caja
----------	----------------	---------------

Paté de salmón	110 g.	20
----------------	--------	----

La carne del salmón es de las más ricas y apreciadas por su textura e inconfundible sabor.



