



El Capricho

Conservando el auténtico sabor a mar

El Capricho es una empresa familiar situada en Santoña, una pequeña villa de profunda vocación marinera, conocida, entre otras cosas, como la cuna de la anchoa en conserva. Nuestra empresa, con más de un cuarto de siglo de vida, está comprometida con la producción de productos de alta calidad y excelencia.

Únicamente producimos Anchoa del Cantábrico y Bonito del Norte, pescados directamente en el mar Cantábrico (FAO 27), únicamente en época de costera, a través de barcos de bajura con artes de pesca respetuosas con el medioambiente.

Las conservas de pescado forman parte de la dieta mediterránea, que incide en el consumo de pescado azul, beneficioso para el corazón, y rico en proteínas, vitaminas y minerales. Asimismo, es una fuente de ácidos grasos esenciales omega 3.

El proceso que seguimos es tan riguroso y específico, tan difícil de enseñar, que nunca se contrata personal de temporada. Y jamás se externaliza ninguna labor. La anchoa que entra por nuestra puerta sale de ella solo cuando la hemos convertido en el manjar que está destinado a ser: sabor característico, color rojizo y textura firme. El bonito del norte, a su vez, se obtiene únicamente a partir de pescado fresco.

Resultan ideales tanto para degustar individualmente, como para su utilización en pinchos, tostas o ensaladas.



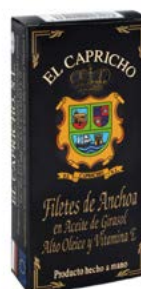
¿En qué reside la exclusividad de las anchoas de Conservas El Capricho?

1. Las anchoas de El Capricho, de la especie *Engraulis Encrasicolus*, se pescan exclusivamente en el mar Cantábrico (zona FAO 27)
2. Todo el proceso de elaboración (eviscerado, maduración, fileteado y enlatado) se lleva a cabo en nuestras instalaciones en Santoña (Cantabria).
3. El proceso de maduración es largo y lento, con una duración mínima de 12-18 meses. Tras la curación, las anchoas han eliminado toda la grasa, obteniendo un aroma intenso, color rojizo uniforme, textura firme y sabor excepcional.
4. La anchoa es exprimida a conciencia antes del fileteado, lo que produce filetes con una carga salina mínima (7.3 g por cada 100 g de anchoa). Este proceso aumenta su tiempo de vida hasta los 12 meses.
5. El fileteado es un proceso totalmente artesanal, y se lleva a cabo por personal especializado en nuestras instalaciones.
6. Todos nuestros productos están certificados con los sellos Calidad Cantabria y Anchoas de Cantabria, que aseguran el origen de la pesca, la temporada de captura y el lugar de fabricación.

Anchoas

Transporte: refrigerado – Vida útil: 1 año

Referencia	RR50
Peso Neto	50 g.
Peso Escurreido	29 g.
Uds/ Caja	24/50
Nº Filetes	+/- 10
Tamaño filetes	m
Tipo de Aceite	Girasol/Oliva



Referencia	Dingley "s"	Dingley
Peso Neto	95 g.	95 g.
Peso Escurreido	50 g.	50 g.
Uds/ Caja	16/30	16/30
Nº Filetes	+/- 24	+/- 18
Tamaño filetes	s	l
Tipo de Aceite	Girasol/AOVE Castillo de Canena	



Referencia	Hansa 20	Hansa 10
Peso Neto	115 g.	115 g.
Peso Escurreido	58 g.	58 g.
Uds/ Caja	10/36	10/36
Nº Filetes	+/- 20	+/- 10
Tamaño filetes	l	xxl
Tipo de Aceite	Girasol/AOVE Castillo de Canena	



Anchoas hostelería (lata serigrafiada sin cartón)

Referencia	Dingley H	Hansa H
Peso Neto	95 g.	115 g.
Peso Escurrido	31 g.	36 g.
Uds/ Caja	20	12
Nº Filetes	10	12
Tamaño filetes	1	1
Tipo de Aceite	Girasol/AOVE Castillo de Canena	



¿Y el bonito del norte?

1. Únicamente utilizamos Thunnus Alalunga, capturado durante la costera de verano. El bonito del norte contiene ácidos grasos Omega 3, lo que hace apropiada su ingesta para regular el metabolismo del colesterol y la prevención de enfermedades cardiovasculares.
2. El bonito del norte El Capricho se elabora exclusivamente a partir de bonito fresco, capturado mediante barcos de bajura que utilizan la pesca a anzuelo, respetuosa con el medioambiente.
3. No contiene ningún tipo de aditivo, únicamente pescado, sal y aceite o agua.

Bonito del Norte

Temperatura ambiente – Vida útil: 5 años

Referencia	Peso Neto	Peso Escurrido	Tipo de Aceite	Uds/Caja
1 Láminas Bonito del Norte - Dingley	110 g.	80 g.	Aceite de girasol alto oleico	12/24
2 Filetes de Bonito del Norte - Hansa	210 g.	155 g.	AOVE Castillo de Canena	8/30
3 Migas de Bonito del Norte - Tin	250 g.	200 g.	Aceite de girasol alto oleico	18
4 Lomos de Bonito del Norte- Jar	360 g.	260 g.	AOVE Castillo de Canena/ Agua	9



Tres aceites

Nuestro objetivo es conseguir la mejor experiencia gustativa. Por ello, ofrecemos tres tipos de aceite.

Para aquellos que quieran saborear el sabor más auténtico de la anchoa, ofrecemos aceite de girasol alto oleico, con sabor y olor neutral. También posee ácidos grasos Omega 3, y es muy apreciado en alta cocina porque no se solidifica con el frío.

De modo alternativo, ofrecemos el tradicional aceite de oliva de baja acidez y olor suave, para aquellos clientes que desean complementar el sabor de la anchoa.

Finalmente, una tercera opción con aceite de oliva virgen extra 100% Arbequina Castillo de Canena, de un sabor suave que armoniza perfectamente con nuestra anchoa. Premiado con el Flos Olei 2016 a la mejor empresa de aceite de oliva con una puntuación de 98/98.

¿Qué es la Salmüria?

Durante el proceso de maduración de la anchoa, se colocan pesos sobre los barriles que almacenan el pescado. Estos pesos comprimen en salazón, que comienza a expulsar un líquido que contiene toda la esencia de la anchoa. Nosotros lo hemos llamado Salmüria, umami líquido.

Este líquido ambarino realza los sabores añadiéndoles nuevos matices. Es muy apreciado en la alta cocina, en donde se le da usos diversos para curar, ablandar, marinar, o incluso cambiar la textura de algunos productos.

Salmüria

Transporte: Temperatura ambiente – Vida útil: 5 años

Referencia	Peso Neto	Uds/Caja
Extracto de Anchoa 100ml	100ml	10
Extracto de Anchoa Spray	100ml	8
Extracto de Anchoa 2L	2L	-



Esturión *Alma* en aceite de Oliva Virgen Extra Castillo de Canena

Esturión *Alma*, enlatado en conserva con Aceite de Oliva Virgen Extra de Castillo de Canena, sin ningún tipo de conservante o aditivo. Elaborado de forma totalmente artesanal, con el máximo cuidado y respeto a la materia prima.

Lomos de esturión Acipenser Baerii, procedentes de ejemplares jóvenes, de poco más de un año, criados íntegramente en España, con los más altos estándares de calidad y bajo la premisa de sostenibilidad. Más tiernos y sabrosos que el utilizado habitualmente para consumo, de carne blanca y consistente, listos para incorporar a otros platos, o para tomar directamente.

Su carne tiene una textura única, suave y fina, de sabor exquisito y sorprendente, con una baja aportación energética. Extraordinariamente meloso y suave, con un profundo sabor.

Es una excelente fuente de proteínas, fósforo y ácidos grasos Omega 3. Apreciado en la alta cocina por su versatilidad, su carne finamente veteada de grasa es jugosa y tiene propiedades cardiosaludables.

Esturión *Alma*

Transporte: Temperatura ambiente – Vida útil: 5 años

Referencia	Peso Neto	Uds/Caja
Esturión en aceite de oliva virgen extra - Dingley	110 g.	12/24



Mejillones en escabeche

Procedentes de las Rías gallegas y cuidadosamente seleccionados en origen, mejillones (*Mytilus galloprovincialis*) de tamaño gigante (6/8 por lata) cuidadosamente enlatados a mano en un fino escabeche, siguiendo una receta tradicional transmitida a lo largo de varias generaciones.

Ricos en hierro y proteínas, y bajos en sodio y colesterol, son un alimento de gran importancia nutricional y fácilmente incluíble en cualquier dieta sana y equilibrada.

Mejillones en escabeche de las Rías Gallegas

Transporte: Temperatura ambiente – Vida útil: 5 años

Referencia	Peso Neto	Uds/Caja
Mejillones en escabeche de las Rías Gallegas	115 g.	18

