



ELCAPRICH0  
**El Capricho**

**Conserver le goût authentique de la mer**

El Capricho est une entreprise familiale située à Santoña, un petit village avec une tradition marine profonde, connue, entre autres, comme le berceau de l'anchois en conserve. Notre entreprise, avec plus d'un quart de siècle de vie, est engagée dans la production de produits de haute qualité et d'excellence.

Nous produisons des anchois et du thon blanc germon qui sont pêchés directement dans la mer Cantabrique (FAO 27), uniquement pendant les périodes côtières, à travers des bateaux de pêche côtière respectueux de l'environnement.

Les conserves de poisson font partie du régime méditerranéen, qui affecte la consommation de poisson bleu, bénéfique pour le cœur, et riche en protéines, vitamines et minéraux. C'est aussi une source d'acides gras essentiels oméga-3.

Le processus que nous suivons est si rigoureux et spécifique, si difficile à enseigner, que le personnel saisonnier n'est jamais embauché. Et jamais le travail est sous-traité. L'anchois qui entre dans notre porte n'en sort que lorsque nous l'avons transformé en la délicatesse qu'il est destiné à être: saveur caractéristique, couleur rougeâtre et texture ferme. La bonite du nord, à son tour, est obtenue uniquement à partir de poisson frais.



## Quel est le caractère unique des anchois Conservas El Capricho?

1. Les anchois d'El Capricho, de l'espèce *Engraulis Encrasicolus*, sont pêchés exclusivement dans la mer Cantabrique (zone FAO 27)
2. L'ensemble du processus d'élaboration (éviscération, maturation, filetage et mise en conserve) est réalisé dans nos installations de Santoña (Cantabrie).
3. Le processus de maturation est long et lent, avec une durée minimale de 12-18 mois. Après durcissement, les anchois ont éliminé toute la graisse, obtenant un arôme intense, une couleur rougeâtre uniforme, une texture ferme et une saveur exceptionnelle.
4. L'anchois est soigneusement pressé avant le filetage, ce qui produit des filets avec une charge saline minimale (7,3 g pour 100 g d'anchois). Ce processus augmente leur durée de vie jusqu'à 12 mois.
5. Le filetage est un processus entièrement fait à la main, et est effectué par un personnel spécialisé dans nos installations.
6. Tous nos produits sont certifiés avec des joints Qualité de la Cantabrie et Anchois de la Cantabrie, assurant l'origine de la pêche, la saison de pêche et le lieu de fabrication.

## Anchois

Transport: réfrigéré - Durée de conservation: 1 an

<b>Référence</b>	<b>RR50</b>
<b>Poids Net</b>	50 g.
<b>Poids Égoutté</b>	29 g.
<b>Unité/Boîte</b>	24/50
<b>N° Filets</b>	+/- 10
<b>Taille des filets</b>	M
<b>Type d'huile</b>	Tournesol/Olive



Transport: réfrigéré - Durée de conservation: 1 an

<b>Référence</b>	<b>Dingley "s"</b>	<b>Dingley</b>
<b>Poids Net</b>	95 g.	95 g.
<b>Poids Égoutté</b>	50 g.	50 g.
<b>Unité/Boîte</b>	16/30	16/30
<b>N° Filets</b>	+/- 24	+/- 18
<b>Taille des filets</b>	S	L
<b>Type d'huile</b>	Tournesol/Huile d'Olive Extra Vierge	



Transport: réfrigéré - Durée de conservation: 1 an

<b>Référence</b>	<b>Hansa 20</b>	<b>Hansa 14-16</b>	<b>Hansa 10-12</b>
<b>Poids Net</b>	115 g.	115 g	115 g
<b>Poids Égoutté</b>	58 g.	58 g.	58 g.
<b>Unité/Boîte</b>	10/36	10	10
<b>N° Filets</b>	+/- 20	14-16	10-12
<b>Taille des filets</b>	L	XL	XXL
<b>Type d'huile</b>	Tournesol/Huile d'Olive Extra Vierge		



## Catering Anchois (boîte sérigraphie sans carton)

Transport: réfrigéré - Durée de conservation: 1 an

Référence	Dingley H	Hansa H
Poids Net	95 g.	115 g.
Poids Égoutté	31 g.	36 g.
Unité/Boîte	20	14
N° Filets	10	10
Taille des filets	L+	XL+
Type d'huile	Tournesol/Huile d'Olive Extra Vierge	



## Et le germon?

1. Nous utilisons seulement Thunnus Alalunga, capturé pendant la côte d'été. La bonite du nord contient des acides gras oméga 3, ce qui rend son apport approprié pour réguler le métabolisme du cholestérol et la prévention des maladies cardiovasculaires.
2. Le thon blanc germon El Capricho est faite exclusivement de thon fraîche, capturée par des bateaux côtiers qui utilisent la pêche au crochet que respect de l'environnement.
3. Il ne contient aucun type d'additif, seulement du poisson, du sel et de l'huile ou de l'eau.

## Thon blanc germon et Thon Yellowfin

Température ambiante - Durée de conservation: 5 ans

Référence	Poids Net	Poids égoutté	Type d'huile	Unit/Boîte
1 Ventreche de thon blanc	110 g.	80 g.	Huile de tournesol riche en acide oléique	12
2 Lamelles du thon blanc - Dingley	110 g.	80 g.	Huile de tournesol riche en acide oléique	12
3 Filets de thon blanc- Hansa	210 g.	155 g.	Huile d'Olive Extra Vierge	8
4 Morceaux de thon blanc - Étain et carton	210 g.	140 g.	Huile de tournesol riche en acide oléique	14
5 Longes de thon blanc - Boîte en verre	360 g.	260 g.	Huile d'Olive Extra Vierge / Eau	9
6 Longes de thon blanc - Boîte en verre	170 g.	110 g.	Huile d'Olive Extra Vierge	18
7 Ventrière de thon yellowfin - Hansa	115 g.	75 g.	Huile d'Olive Extra Vierge	10
8 Ventrière de thon yellowfin - Hansa H (sans carton)	115 g	75 g	Huile d'Olive Extra Vierge	14



## Trois huiles

Notre objectif est d'obtenir la meilleure expérience gustative. Par conséquent, nous offrons trois types d'huile.

Pour ceux qui veulent savourer la saveur la plus authentique de l'anchois, nous offrons de l'huile de tournesol riche en acide oléique, avec une saveur et une odeur neutres. Il a également des acides gras oméga-3, et est très apprécié dans la haute cuisine, car il ne se solidifie pas avec le froid.

Alternativement, nous offrons l'huile d'olive traditionnelle de faible acidité et une légère odeur, pour les clients qui veulent compléter la saveur de l'anchois.

Enfin, une troisième option avec de l'huile d'olive vierge extra 100% Arbequina avec une saveur douce qui s'harmonise parfaitement avec notre anchois.

## Qu'est-ce que Salmūria?

Au cours du processus de maturation de l'anchois, des poids sont placés sur les barils qui stockent le poisson. Ces poids se compriment en salant, qui commence à expulser un liquide qui contient toute l'essence de l'anchois. Nous l'avons appelé Salmūria, liquide umami.

Ce liquide ambre améliore les saveurs en ajoutant de nouvelles nuances. Il est très apprécié dans la haute cuisine, où il est utilisé de différentes manières pour soigner, adoucir, mariner ou même changer la texture de certains produits.

## Salmūria

Transport: Température ambiante - Durée de conservation: 2 ans

Référence	Poids Net	Unit/Boîte
Extrait d'anchois 100ml	100ml	8
Extrait d'anchois Pulvérisateur	100ml	6
Extrait d'anchois 2L	2L	-



## Esturgeon *Alma* à l'Huile de Olive Extra Vierge

Esturgeon *Alma*, en conserve avec de l'huile d'olive extra vierge, sans aucun type de conservateur ou d'additif. Elaboré de manière totalement artisanale, avec le maximum de soin et de respect pour la matière première.

Les longues d'esturgeon *Acipenser Baerii*, provenant de jeunes spécimens, âgés d'un peu plus d'un an, ont été élevées exclusivement en Espagne, avec les normes de qualité les plus élevées et en vertu du principe de durabilité. Plus tendre et savoureux que celui habituellement utilisé pour la consommation, de viande blanche et consistante, prêt à incorporer à d'autres plats, ou à boire directement.

Sa chair a une texture unique, douce et fine, saveur exquise et surprenante, avec une faible contribution énergétique. Extraordinairement mielleux et lisse, avec une saveur profonde.

C'est une excellente source de protéines, de phosphore et d'acides gras oméga-3. Appréciée dans la haute cuisine pour sa polyvalence, sa viande finement veinée de graisse est juteuse et possède des propriétés cardiaques.

### Esturgeon *Alma*

Transport: Temperature ambiante - Durée de vie: 5 ans

Référence	Poids Net	Unité/Boîte
Esturgeon à l'Huile d'Olive Extra Vierge	110 g.	12



## Thon rouge *Sauvage* à l'Huile de Olive Extra Vierge

Notre nouveau thon rouge (thunnus thynnus) à l'huile d'olive extra vierge est un authentique délice pour les palais.

Il existe peu d'espèces aussi convoitées que le thon rouge. Ce thon est originaire des deux rives de l'Atlantique, mais aussi de la mer Méditerranée. Capable de dépasser 300 kg de poids et atteignant jusqu'à plus de 600 kg.

La pêche de cette espèce est contrôlée par un système de contrôle réglementé par l'ICCAT (Commission International pour la Conservation du Thon de l'Atlantique).

Le thon rouge contient de grandes quantités d'oméga 3 et de vitamines.

*Un produit exclusif avec une viande savoureuse et compacte qui ravira tout amateur de poisson en conserve de la plus haute qualité.*

## Thon rouge *Sauvage* à l'Huile de Olive Extra Vierge

Transport: Temperature ambiante – Durée de vie: 5 ans

Référence	Poids Net	Unité/Boîte
Thon rouge <i>Sauvage</i> à l'Huile de Olive Extra Vierge- Dingley	110 g.	12



## Nouvelle gamme « 60 milles » : Rillettes de thon blanc

### Pourquoi 60 milles ?

Parce que la matière première la plus durable et de la meilleure qualité est celle capturée avec les engins de pêche côtière. Le produit est plus frais et l'environnement est respecté.

Ces bateaux de pêche côtière sont autorisés à pêcher dans un rayon de 60 milles de la côte.

## Rillettes de thon blanc

Transport: Temperature ambiante – Durée de vie: 5 ans

Référence	Poids Net	Unité/Boîte
Rillettes de thon blanc All'Arrabbiata	150 g.	18
Rillettes de thon blanc et fromage bleu Picón AOP	150 g.	18
Rillettes de thon blanc et truffe noire	150 g.	18



## Coffret cadeaux

Nous avons deux types de coffrets cadeaux que vous pouvez compléter avec les articles de notre assortiment que vous souhaitez.

### Petit coffret cadeaux



### Coffret cadeaux de luxe



## PRIX INTERNATIONAUX

---

SIAL Innovation Award 2018 (Fish Products) - Esturgeon *Alma*

World's 101 Best Canned Products From The Sea (2024) [www.worldbestfish.com](http://www.worldbestfish.com)

