



EL CAPRICHIO

SANTOÑA



ANCHOA

El oro del Cantábrico
Pura anchoa del Cantábrico
elaborada de forma
tradicional y artesanal.

BONITO

Sólo el del norte



Anchoas, bonito & otras especialidades. Santoña, Cantabrico.

TIENDA GOURMET:

REF: 0102
ANCHOAS HANSA (FILETE MEDIDA GRANDE)
+/-14/16 filetes en AOVE.
Peso Neto: 115 gr.
10 ud x caja

REF: 0106
*por encargo, disponible la EXTRA GRANDE, 10 filetes XXL

REF: 0101
ANCHOAS DINGLEY (FILETE MEDIDA +/-18 filetes en AOVE
Peso Neto: 95 gr.
16 ud x caja

REF: 0110
ANCHOAS HANSA (FILETE MEDIDA GRANDE)
10 filetes en AOVE. Peso Neto: 115 gr.
14 unidades por caja

REF: 0108
ANCHOAS DINGLEY (FILETE MEDIDA PEQUEÑA)
10 filetes en AOVE
Peso Neto: 95 gr.
16 ud por caja

Para el Capricho la maduración (entre 12 y 14 meses), es el verdadero arte de su labor artesanal y familiar, el tamaño de la anchoa es lo de menos. La clave de la anchoa está en su elaboración y en la temporada en que se lleva a cabo la captura. Una anchoa bien trabajada es aquella que carece de espinas, que muestra un color rojizo amarronado y cuya textura es firme y carnosa. Sin cabeza ni cola, ni usando rodillos para sacar el agua y alargarlas, su medida es completamente real. El proceso de limpieza debe ser meticuloso y debe llevarse a cabo con el máximo cuidado, y en su caso, es una elaboración absolutamente artesanal, hecho a mano de principio a fin.



EL CAPRICHIO
SANTOÑA

HOSTELERIA:



REF: R50001
"OCTAVILLO" ANCHOA
FILETE MEDIDA PEQUEÑA
en aceite de oliva refinado
Peso Neto: 50 gr.
24 ud por caja



ELCAPRICHO
SANTOÑA



REF: 0119
ATUN ROJO
SALVAJE EN AOVE
Peso neto: 110 gr.
12 ud x caja



REF: 0118
MEJILLON EN
ESCABECHE DE LAS
RIAS GALLEGAS 6/8
115gr.
20 ud x caja



REF: 0117
ESTURION EN AOVE.
Peso Neto: 110 gr.
12 unidades x caja



REF: 0123/0124/0125
SALMURIA.
Disponemos de ella en
pequeños botes de 100 ml
(con o sin spray) y en
botellas de 2 litros para
hostelería.
Producto disponible solo
por encargo.

REF: ESTUCHE REGALO
VACIO





REF: 0112
LAMINAS DE
BONITO EN ACEITE
DE GIRASOL
Peso Neto: 110 gr.
12 ud x caja



REF: 0119
VENTRESCA DE
BONITO DEL NORTE
EN ACEITE DE
GIRASOL
Peso Neto: 110 gr.
12 ud x caja



REF: 0115
TROZOS (migas) DE
BONITO DEL NORTE
EN ACEITE DE
GIRASOL.
Peso Neto: 210 gr.
14 ud x caja



REF: 0114 EN AOVE
REF: 0124 AL
NATURAL
TRONCO DE BONITO
DEL NORTE (lomos)
Peso Neto: 360 gr.
9 ud x caja

REF: 0113
FILETE DE BONITO EN AOVE.
Peso Neto: 210 gr.
8 ud x caja

bonito del Norte

BONITO DEL NORTE: el llamado Thunnus Alalunga, una especie pequeña, de carne más suave y sabrosa y que además cuenta con menos grasa que el típico atún claro. Se adquiere únicamente en época de la costera del bonito, garantizando de este modo que el producto sea absolutamente fresco y que esté en su punto más óptimo.

DELICIOSAS RILLETES DE BONITO DEL NORTE PARA UNTAR O ELABORAR PLATOS CON TRUFA, QUESO O PICANTE



GRAN
RESERVA
2021

"MILLESIME"

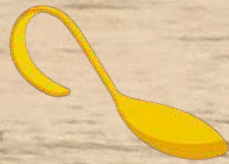


REF: RILLTRUFA
REF: RILLQUESO
RILLARRAB
18 UD X caja
150gr



RILLETES de Bonito del Norte
60 millas viene de la distancia donde fijan su destino los barcos de pesca de bonito en Santoña. Un nombre que nos sitúa en el mar y nos evoca la magnitud del mismo, poniendo en valor el duro trabajo de los pescadores que se adentran en él para pescar el bonito del norte.





DIVUS

GOURMET

Tel. (+34) 622 780 304

WWW.DIVUSGOURMET.COM

divusgourmet@gmail.com



divusgourmet