



AR DE ARTE | CONSERVAS ÚNICAS / CATÁLOGO 2024



SOBRE NOSOTROS:



El producto

Los pescados y mariscos de Galicia son reconocidos entre los mejores a nivel mundial, debido a las condiciones que se dan en nuestras costas.

En Ar de Arte seleccionamos los mejores pescados y mariscos, los limpiamos cuidadosamente y elaboramos cada conserva manualmente, colocando pieza a pieza para conseguir un emplatado perfecto.

El diseño

Cada conserva está envuelta en obras originales creadas por artistas gallegos, dando más valor todavía a nuestro producto con esa dosis de creatividad. Por eso, podemos decir que hacemos conservas únicas.

Para los más exigentes

EDICIÓN FERNANDO REI

Envueltas en obras auténticas del pintor Fernando Rei, encontrarás un capricho en forma de conserva.

Mariscos y pescados seleccionados procedentes de zonas con larga tradición pesquera.

NAVAJAS AL NATURAL/ NAVAJAS CON AJO Y GUINDILLA

EDICIÓN FERNANDO REI

Navajas al natural



Frescura y sabor a mar, la esencia de nuestras navajas.

Buzos expertos capturan los mejores ejemplares en la Ría de Arousa.

Conocedores del valor de este marisco, simplemente las bañamos en agua y sal para que se pueda valorar su calidad original.



REF: NAVARTE

Piezas por lata: 6/8

Peso neto 115g

Peso escurrido: 65g

24 ud x caja

Navajas en aove con ajo y guindilla



(maceran en aceite con ajo y guindilla, para lograr un sabor excepcional)

REF: NAVGUINARTE

Piezas por lata: 6/8 .

Peso neto 115g

Peso escurrido: 65g

24 ud x caja

ZAMBURIÑAS EN SALSA DE VIEIRA/ZAMBURIÑAS EN AOVE CON AJO Y GUINDILLA

EDICIÓN FERNANDO REI

Zamburiñas en salsa de vieira



Una vez seleccionada la mejor zamburiña procedente de rías gallegas (lonja de Cambados), se empaca a mano pieza a pieza

Zamburiñas en aove con ajo y guindilla



REF: ZAMVARTE

Piezas por lata: 12/16

Peso neto 110g

Peso escurrido: 60g

24 ud x caja

Reinventamos la tradicional salsa de vieira, utilizando únicamente productos naturales que, cocinados a fuego lento, el acompañante perfecto para nuestra zamburiña.

(maceran en aceite con ajo y guindilla, para lograr un sabor excepcional)



REF: ZAMAARTE

Piezas por lata: 12/16

Peso neto 110g

Peso escurrido: 60g

24 ud x caja

SARDINILLAS Y AGUJAS EN ACEITE DE OLIVA

EDICIÓN FERNANDO REI

REF: SARARTE

Piezas por lata: 12/15

Peso neto 110g

Peso escurrido: 84g

24 ud x caja



Sardinillas en aceite de oliva

Sorprende el tamaño de nuestra sardinilla, pues seleccionamos la más pequeña que la ley permite pescar en costas gallegas. Procede de la zona de Rianxo (A Coruña), villa pesquera conocida por pescar la mejor sardina.

Se limpian en agua de mar y se separan unas de otras para un tostado uniforme que evite además dañar su carne. Finalmente, se empaican a mano una a una para encontrar una presentación espectacular.

Agujas en aceite de oliva.

A pesar de tratarse de un pescado azul, la aguja presenta muchos matices diferentes respecto a la sardinilla, como su potencia de sabor y su firme textura.

Seleccionamos ejemplares pequeños pescados en aguas gallegas, siempre dentro de los límites que marca la legislación en términos de sostenibilidad. Una vez limpios y tostados, se empaican a mano pieza a pieza para regar con aceite de oliva que, con el paso del tiempo, mejorará su sabor por la influencia de este maravilloso pescado.



REF: AGUJARTE

Piezas por lata: 6/8

Peso neto 110g

Peso escurrido: 84g

24 ud x caja



SARDINAS EN ACEITE DE OLIVA

EDICIÓN FERNANDO REI

Sardinas en aceite de oliva

Sardinas do Xeito. Edición limitada 2022



Pesca do xeito:

Arte de pesca tradicional y sostenible desde el siglo XV (en la actualidad hay 425 embarcaciones en Galicia), se lleva a cabo al anochecer y al amanecer. El marinero retira cada sardina atrapada en la red, aún viva, manteniendo su frescura y calidad hasta su elaboración. Su envejecimiento en lata mejora su sabor y textura, por eso hemos esperado 8 meses desde su fabricación para presentarla.

Se trata de una edición limitada de 1.000 latas de la campaña 2022. El diseño es una obra del artista gallego Fernando Rei.

REF: SAXEIARTE

Piezas por lata: 4/6

Peso neto 115g

Peso escurrido: 81g

12 ud x caja

Sardinas (sardinillas) ahumadas en aceite de oliva

Se trata de una sardinilla atlántica de 12/14 piezas por lata, empacadas a mano. El sutil sabor ahumado procede del aceite de oliva que, case después de un año de maduración, este aroma queda perfectamente integrado hasta alcanzar un equilibrio exquisito.

Es la primera edición de una colaboración que haremos periódicamente con la EASD Pablo Picasso de A Coruña, a través de la cual elegimos a artistas emergentes gallegos y gallegas para el diseño de nuestro packaging. En esta ocasión, la artista elegida fue Paula Grangel.



REF: SAAHUARTE

Piezas por lata: 12/14

Peso neto 115g

Peso escurrido: 81g

25 ud x caja



BACALAO EN AOVE CON AJO Y PIMIENTA Y BACALAO A LA GALLEGA

EDICIÓN FERNANDO REI

**Bacalao en aove con ajo y
pimienta negra**

Bacalao a la gallega

**Lomos
seleccionados
de bacalao
procedente de
Islandia en
aceite de oliva
virgen extra,**



REF: BACARTE

Peso neto 110g

Peso escurrido: 70g

24 ud x caja

acompañados de una
lámina de ajo y granos
de pimienta negra.

REF: BACGAARTE

Peso neto 110g

Peso escurrido: 70g

24 ud x caja

enlatamos a nuestro
modo una receta de las
de toda la vida

MEJILLONES EN ESCABECHE

EDICIÓN FERNANDO REI



Mejillones en escabeche

Su procedencia lo dice todo, la Ría de Arousa. De ahí se obtiene el mejor mejillón del mundo, cultivados en bateas que respetan el crecimiento natural del mejillón.

Para su elaboración, se fríen lo justo para dar consistencia y firmeza antes de ser empacados uno a uno y acompañar de un suave escabeche.

REF: MJARTE 6
extra grande

Piezas por lata: 6/8
Peso neto 110g
Peso escurrido: 70g
24 ud x caja

REF: MJARTE 7
grande

Piezas por lata: 7/10
Peso neto 110g
Peso escurrido: 70g
24 ud x caja

REF: EST3ARTE
Estuche regalo vacío para 3 latas cuadradas (se vende por unidades)

REF: EST4ARTE
Estuche regalo vacío para 4 latas rectangulares (se vende por unidades)



PATÉS 100% NATURALES DE PULPO Y MEJILLÓN

EDICIÓN FERNANDO REI

Paté de pulpo "a Feira"



Paté de pulpo «Ar de Arte»



Paté gourmet elaborado sin ningún tipo de aditivo. El tradicional pulpo "a Feria", únicamente pulpo, aceite de oliva y pimentón.

REF: PULAARTE

Peso neto 90g

30 ud x caja

Paté gourmet elaborado sin ningún tipo de aditivo, con tomate, aceite de girasol, cebolla y especias

REF: PULARTE

Peso neto 90g

30 ud x caja

Paté de mejillón



Paté gourmet elaborado sin ningún tipo de aditivo, únicamente mejillón, aceite de girasol, ajo, laurel, especias y sal. Del mejor mejillón, acompañado de una salsa casera que potencia su sabor, obtenemos un paté con auténtico sabor a mar.

REF: MEJARTE

Peso neto 90g

30 ud x caja

enlatamos el mar para vestirlo de ARTE



DIVUS

GOURMET

Tel. (+34) 622 780 304

WWW.DIVUSGOURMET.COM

divusgourmet@gmail.com



divusgourmet