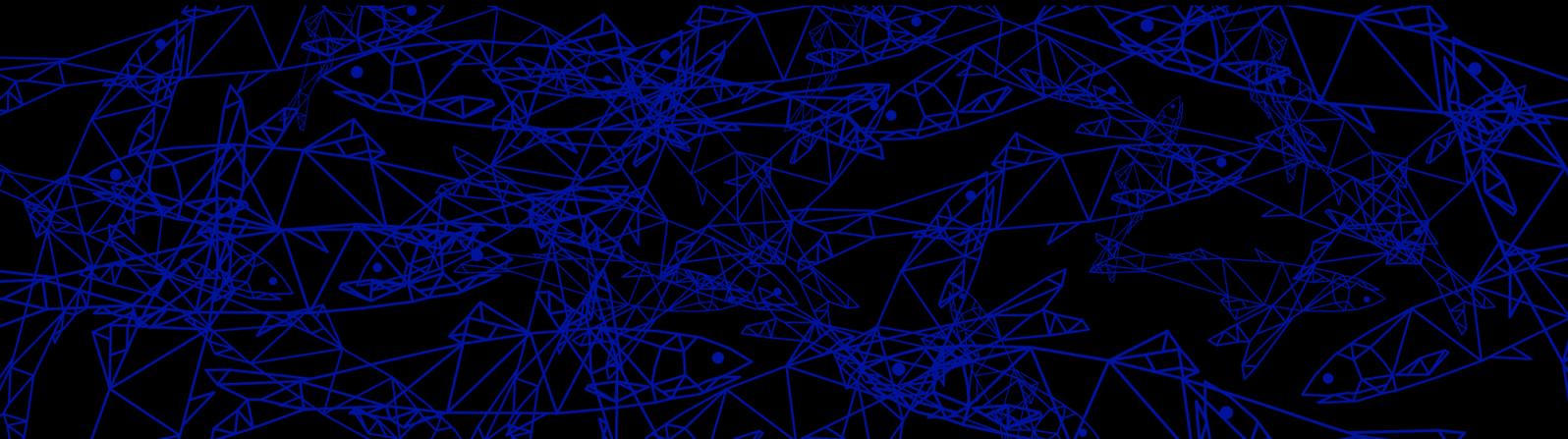






Los mejores productos del Mar



Disfruta del inmejorable sabor y la excelente calidad de los frutos del Cantábrico que te ofrecemos en Supeixo. Los asentamientos humanos en la cornisa cantábrica datan de tiempos prehistóricos y la pesca ha sido una actividad inherente a la economía de la tierra.

Supeixo a querido traer esta tradición de alta y exigente calidad al paladar de sus consumidores.



## ANCHOA DEL CANTÁBRICO ACEITE OLIVA



**Frasco 100 gr / Escurreido 55 gr**  
18 Filetes aprox.  
8436569830154



**Lata redonda 170 gr / Escurreido 90 gr**  
30 Filetes aprox.  
8436569830178

**Selección Limitada:**  
**Lata redonda 170 gr / Escurreido 90 gr**  
30 Filetes aprox.  
8436569830727



### Características

Las anchoas son peces pequeños, generalmente en torno a los 20 centímetros de largo; su color varía desde el azul oscuro hasta el gris claro, pero presentan generalmente una banda plateada en el flanco. La anchoa es un pescado emigrante. El nombre latino es "Engraulis" y dependiendo de la zona de captura su segundo cambia y también la calidad de su carne. Nosotros hemos fijado como destino de producción el Cantábrico, ya que la anchoa es considerada de la más alta calidad

\* \*Nuestra **Selección Limitada** se distingue por su maduración de 2 años.



## ANCHOA DEL CANTÁBRICO ACEITE GIRASOL



**Selección Limitada:**  
**Tarrina redonda 300 gr**  
**/ Ecurrido 200 gr**  
48 Filetes aprox.  
8436569830734

**Tarrina redonda 600 gr**  
**/ Ecurrido 350 gr**  
80 Filetes aprox.  
436569830123  
(Pesca Grande)

**Tarrina redonda 300 gr**  
**/ Ecurrido 200 gr**  
48 Filetes aprox.  
8436569830109  
(Pesca Grande)

**Tarrina redonda 800 gr**  
**/ Ecurrido 500 gr**  
115 Filetes aprox.  
8436569830062

**Tarrina redonda 600 gr**  
**/ Ecurrido 350 gr**  
80 Filetes aprox.  
8436569830048



### Características

Uno de los principales beneficios de las anchoas pasan sin duda alguna por su altísimo contenido en ácidos grasos omega-3; como sabes, un tipo de grasa saludable que ayuda a prevenir enfermedades cardiovasculares, prevenir la formación de trombos y coágulos, y disminuir niveles altos de colesterol y triglicéridos.

\*\*Nuestra **Selección Limitada** se distingue por su maduración de 2 años.



## ACEITUNA RELLENA DE ANCHOA DEL CANTÁBRICO



**Frasco 200 gr / Escurreido 100 gr**  
Caja de 12 unidades  
8436569830017



**Cubo 800 gr / Escurreido 380 gr**  
Caja de 6 unidades  
8436569830024



### Características

Las aceitunas deshuesadas rellenas de autentica anchoa del Cantábrico en aceite de girasol, són unicas en su sabor. La combinación de las mejores aceitunas y la anchoa calibrado minuciosamente al milimetro para ser el aperitivo ideal entre productos delicatessen por su alta perfección y calidad.



## GILDA CANTÁBRICO ACEITE GIRASOL



**Frasco 200 gr / Ecurrido 100 gr**  
Caja de 12 unidades (frasco 6 unidades)  
8436569830215



**Cubo 800 gr / Ecurrido 380 gr**  
Caja de 6 unidades (cubo de 24 unidades)  
8436569830222



### Características

El nombre de Gilda se le otorga en referencia al personaje principal de la película Gilda que encarnó la actriz Rita Hayworth en 1946 ya que la banderilla es “salada, verde y un poco picante”. Supeixo a querido acertar con la formula de este antiguo aperitivo poniendo sus mejores anchoas y aceitunas con una picante guindilla verde.



## BOQUERON CANTÁBRICO



Tarrina 800 gr / Ecurrido 600 gr  
8436569830741



### Características

El boqueron es un pescado azul de unos 15-20 cm de largo (tamaño adulto), presenta asimismo, una franja plateada sobre la línea lateral, que desaparece con la edad. El Boquerón del Cantábrico Supeixo son filetes de boquerón artesanales elaboradas de forma tradicional, tratamiento artesano que es todo un arte, logrando el equilibrio perfecto entre el boquerón, el punto de sal, el vinagre y el aceite de girasol.

**Distribuidor:**

Logic Importacions, S.L.  
Entença, 95 Bis Bajos  
08015 Barcelona  
España

**Contacto:**

Vial la Carrera Nova, 9  
Els Buners d'Ordino, Bloc A  
PB-B  
AD300 Ordino  
Andorra  
Telf. (+376) 816 161  
email: [info@nantoli.com](mailto:info@nantoli.com).