

SALANORT

SEAFOOD



GETARIA
THE GREAT EXPERIENCE
WWW.SALANORT.COM





SALANORT
SEAFOOD

GETARIA
THE GREAT EXPERIENCE
WWW.SALANORT.COM

SALANORT, MAESTROS CONSERVEROS DESDE 1995

En Salanort trabajamos siempre con productos de alta calidad, tenemos la gran fortuna de tener el puerto de Getaria, uno de los más importantes del Cantábrico, a escasos metros de nuestra fábrica lo que nos permite controlar la entrada de productos frescos y la elección del mejor material.

Nuestra manera de trabajar siempre es artesanal, aunque no descuidamos ni obviamos los grandes avances a nivel tecnológicos.

CONSERVAS DE PESCADO



SALANORT
SEAFOOD

GETARIA
THE GREAT EXPERIENCE
WWW.SALANORT.COM



CONSERVAS PESCADO

Latas:

- >Kokotxas en aceite de oliva 115 gr.
- >Bocartes en aceite de oliva 115 gr.
- >Mejillones en escabeche con vinagre de sidra 114 gr.
- >Ventresca de bonito del norte en aceite de oliva 111 gr.
- >Ventresca de atún en aceite de oliva 115 gr.
- >Sardinillas en aceite de oliva 115 gr.
- >Ventresca de atún en aceite de girasol 1 kg.

Caducidad: 3 años

No necesita frío

ANCHOA Y SARDINA AHUMADA



SALANORT
SEAFOOD

GETARIA
THE GREAT EXPERIENCE
WWW.SALANORT.COM



PESCADOS AHUMADOS

Formatos:

>Anchoa del Cantábrico
ahumada de forma
tradicional 400-500 gr.
80 filetes aprox.

Caducidad: 4 meses
fresco (0-5ª C)

18 meses congelado
(-18ªC)

>Sardina del norte
ahumada de forma
tradicional 400 – 500 gr.
20 filetes aprox.

Caducidad: 5 meses
fresco (0-5ª C)

18 meses congelado
(-18ªC)

ANCHOA DEL CANTÁBRICO



ANCHOA TRADICIONAL

Formatos:

- >Lata anchoa 500 gr.
- >Lata anchoa 170 gr.
- >Lata anchoa "0" 100 gr.
- 12-15 filetes
- >Lata anchoa 50 gr.
- >Lata anchoa "00" 8 filetes.
- >Tarro anchoa 210 gr.
- >Tarro anchoa 100 gr.

Nuestra anchoa es exclusivamente Anchoa del Cantábrico de Getaria. La temporada de pesca de esta anchoa es la de primavera, pescada por los barcos de bajura. Siempre en aceite de oliva.

Caducidad: 1 año

**Producto Fresco:
Mantener entre 0-5°C**

SALANORT
SEAFOOD

GETARIA
THE GREAT EXPERIENCE
WWW.SALANORT.COM

PULPO COCIDO EN SU JUGO



SALANORT
SEAFOOD

GETARIA
THE GREAT EXPERIENCE
WWW.SALANORT.COM

PULPO COCIDO EN SU JUGO

Formatos:

- >Pata pulpo 100-150gr.
- >Pata pulpo 150-200gr.
- >Pata pulpo 200-250gr.
- >Pata pulpo 250-300gr
- >Pata pulpo 300-350gr

Nuestro pulpo de siempre cocinado en su propio jugo al vacío a baja temperatura.

Listo para consumir, sin conservantes ni colorantes.

Producto apto para congelar.

Nuestro pulpo ha sido galardonado con varios premios internacionales

Fresco: Mantener entre 0-5°C

(3 meses de caducidad)

Congelado: Mantener a -18° C

(18 meses de caducidad)

PULPO COCIDO TRADICIONAL



PULPO COCIDO

Formatos:

- >1 Patas T2(200-250 gr.)
- >2 Patas T5(200 gr. Aprox.)
- >3-4 patas T4(450-500 gr.)
- >2 patas T3(300-370 gr.)
- >2 patas T2(+370 gr.)
- >Pulpo entero: (Diferentes tamaños. De 300 gr. a 1500 gr.)

TAMBIÉN DISPONIBLE

CRUDO

Listo para consumir, sin conservantes ni colorantes. Producto apto para congelar.

Nuestro pulpo ha sido galardonado con varios premios internacionales

**Fresco: Mantener entre 0-5°C
(3 meses de caducidad)**

**Congelado: Mantener a -18° C
(18 meses de caducidad)**

SEPIA COCIDA



SALANORT
SEAFOOD

GETARIA
THE GREAT EXPERIENCE
WWW.SALANORT.COM



SEPIA COCIDA

Formatos:

- >Sepia entera 100-200 gr.
- >Sepia entera 200-300 gr.
- >Sepia entera+ 300 gr.

La sepia cocida se cuece con la misma agua que el pulpo por eso su color su rosado y su espectacular sabor.

Producto listo para consumir.

Producto natural sin conservantes ni colorantes

Fresco: Mantener entre 0-5°C
(3 meses de caducidad)
Producto apto para congelar.

Congelado: Mantener a -18° C
(18 meses de caducidad)

BOQUERÓN EN VINAGRE



BOQUERÓN EN VINAGRE

Formatos

>Tuper 950 gr.

>Tuper 650gr.

>Tuper 210gr.

>Tuper 120gr.

Los boquerones están elaborados con anchoa del Cantábrico de Getaria

Pescada por barcos de bajura en primavera

Producto natural sin conservantes ni colorantes

Marinado en vinagre de vino blanco y manzana.

Caducidad: 4 meses

**Producto Fresco:
Mantener entre 0-5°C**

CALAMAR SUCIO CRUDO CONGELADO



SALANORT
SEAFOOD

GETARIA
THE GREAT EXPERIENCE
WWW.SALANORT.COM

CALAMAR SUCIO CRUDO DE BRETAÑA

- > Calamar crudo - 190 gr.
- > Calamar crudo 190 - 240 gr.
- > Calamar crudo 240 - 300 gr.
- > Calamar crudo 300 - 380 gr.

- > Calamar crudo de Marruecos 2p
- > Calamar crudo de Marruecos 3p
- > Calamar crudo de Marruecos GG

Envasados y
ultracongelados
individualmente

Caducidad: 18 meses

Mantener a -18°C

PULPO PARA FREIR



SALANORT
SEAFOOD

GETARIA
THE GREAT EXPERIENCE
WWW.SALANORT.COM



PULPO PARA FREIR

- >Croquetas 1000 gr.
- >Torreznos 200gr.
- >Patas de pulpo1000 gr.
- >Gyozas 200 gr.

Pulpo enharinado en diferentes formatos para freír.

Caducidad: 18 meses

Mantener a -18°C



ESKERRIK ASKO – GRACIAS – THANK - MERCI – DANK - GRAZIE

SALANORT S.L.
Edificio TXORITONPE Nave 7
20808 GETARIA
Tlf.: (0034) 943 14 00 36
koldo@salanort.com

GETARIA
THE GREAT EXPERIENCE
WWW.SALANORT.COM