



PUJADÓ SOLANO

SANTOÑA - CANTABRIA

GOLFO DE VIZCAYA



“Boquerón Fresco del Cantábrico procedente de pesca sostenible macerado en vinagre y envasado en aceite”

27-VIIIc

ESPAÑA

Detrás de estos filetes de boquerón se esconde un largo proceso de elaboración hecho a mano y siguiendo las técnicas tradicionales que se han practicado en Santoña desde el siglo pasado. “Las Sobadoras de Santoña” con sus manos expertas, son las encargadas de filetear y después seleccionar los mejores filetes para ofrecer un producto de gran calidad.



Ref: 1167



100 Lomos



700grs
500grs esc.



6 Tarrinas



Origen:
Cantábrico



+2° C



C/Sierra Morena, 17 · A.E. Andalucía. 28320. Pinto. Madrid @prodoscosa
Tel.: 91 890 30 11 633 51 41 67 · 691 01 93 27 · 633427598 · 622 73 95 09
pedidos@grupoprodosco.com · www.grupoprodosco.com

PRODESCO



ALTA RESTAURACIÓN