

[IR AL ÍNDICE](#)



La Brújula

CONSERVAS ARTESANAS

ÍNDICE DE CONTENIDOS

Producto de lonjas

Sellos de calidad

Presencia internacional

Almejas

Berberechos

Mejillones

Sardinas

Navajas

Zamburiñas

Calamares

Atún

Bonito

Pulpo

Caballa

Anchoas

Huevas de erizo



Producto

de Lonjas

Sólo compramos pescados y mariscos en campaña y durante las épocas de mayor calidad. **Somos especialmente exigentes con el origen de las materias primas utilizando únicamente marisco gallego y pescado del Cantábrico.**

Vivimos del mar y por eso mantenemos un estricto compromiso con él: **defendemos la pesca sostenible y respetamos las vedas y los límites de captura.**

Además, cuidamos con esmero la compra de productos frescos y su transporte desde las lonjas hasta nuestras instalaciones.



Presencia *internacional*

Conservas La Brújula es **una marca de renombre internacional que exporta sus productos a más de 25 países.**

Nuestra presencia global es un testimonio de la confianza que consumidores y socios depositan en nosotros.

Estamos comprometidos con ofrecer **productos de calidad que reflejan la excelencia de nuestra tradición gastronómica.**





Sellos *de Calidad*

En La Brújula buscamos la excelencia como objetivo fundamental para posicionarnos como imprescindibles dentro del sector gastronómico mundial.





Almejas

al natural

[Información del producto](#)



[Procesos de producción](#)



[Portfolio de productos](#)



[Sugerencias de presentación](#)





Almeja Blanca de la ría al natural.

Almeja Blanca de la ría al natural. Molusco bivalvo **cultivado en las rías gallegas** de la variedad babosa.

La **almeja babosa**, *Venerupis corrugata*, es uno de los moluscos bivalvos más apreciados en la cocina tradicional gallega, muy similar a la almeja fina pero un poco más consistente. Posee un intenso sabor a mar, sabrosa carne.

Empacadas una a una en lata, perfectamente limpias una vez retiradas sus branquias.



Procesos

de producción



Cocción.



Desconchado.



Triturado y
almacenamiento de
concha marina caliza.



Lavado.



Eliminación de
branquias.



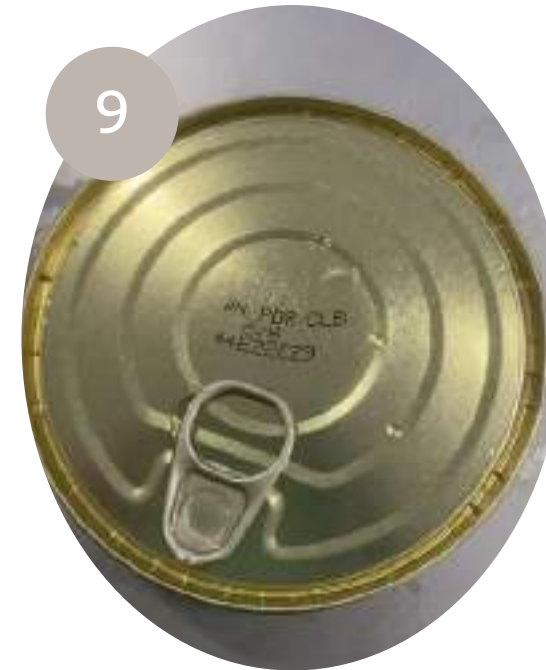
Selección.



Empaque.



Adición de líquido
de cobertura.



Cierre y loteado.



Esterilización.



Almejas al natural
(8/10 piezas)
RO120



Almejas al natural
(Mediana 14/16 piezas)
OL120

Portfolio

de productos



Almejas al natural
(18/20 piezas)
OL120



Almejas al natural
(Grande 10/12 piezas)
RO120





Berberechos

al natural

[Información del producto](#)



[Portfolio de productos](#)



[Sugerencias de presentación](#)





Berberechos de la ría al natural.

Proceden exclusivamente de la **Ría de Noia**, en A Coruña.

Rigurosamente seleccionados y depurados antes de abrirlos al vapor en agua de mar.

Enlatados a mano y bañados en su líquido de gobierno.



Procesos

de producción



Berberechos al Natural
(Gigantes 25/30 piezas)
R0120

Berberechos al Natural
(Gigantes 30/35 piezas)
R0120

Portfolio

de productos



Berberechos al Natural
(Mediano)
OL120



[VOLVER AL ÍNDICE](#)



Sugerencias de presentación



Mejillones

en escabeche

[Información del producto](#)



[Procesos de producción](#)



[Portfolio de productos](#)



[Sugerencias de presentación](#)





Mejillones en escabeche.

Conservas de mejillones en escabeche,
procedentes de las **Rías Gallegas**.

El mejillón empleado para nuestras conservas
es siempre de la especie “*Mytilus
Galloprovincialis*”.

Son **desvalvados al vapor**. Posteriormente se
fríen en aceite de oliva y se elimina el biso
(filamentos con los que los mejillones se
adhieren a las bateas).

Posteriormente son **empacados uno a uno y
cubiertos con un suave escabeche**.



Procesos

de producción



Recepción de los mejillones cocidos, limpios y refrigerados.



Fritura para evitar pérdida de peso en la esterilización y sellar la carne.



Limpieza de biso y clasificación.



Empaque ordenado según tiraje y separación roto.



Adición de líquido de cobertura: escabeche.



Cierre y loteado.



Esterilización.

Portfolio

de productos



Mejillones en Escabeche
(Grande 4/6 piezas)
OL120



Mejillones en Escabeche
(Grande 6/8 piezas)
OL120



Mejillones en Escabeche
(Mediano 8/12 piezas)
OL120



DOP-Mejillones en Escabeche
(Pequeño 12/16 piezas)
OL120



Mejillones en Escabeche
(Pequeño 16/20 piezas)
OL120



Mejillones Picantes
con Ajo y Guindilla
(Pequeño 16/20 piezas)
OL120



Portfolio

de productos



Mejillones en Escabeche
(Gigante 4/6 piezas)
ROL120



DOP-Mejillones en Escabeche
(Grande 6/8 piezas)
RO120



DOP-Mejillones en Escabeche
(Grande 8/10 piezas)
RO120



Mejillones en Escabeche
(Grande 20/22 piezas)
RO280

[VOLVER AL ÍNDICE](#)



Sugerencias de presentación



Sardinas

en conserva

[Información del producto](#)



[Procesos de producción](#)



[Portfolio de productos](#)



[Sugerencias de presentación](#)





Sardinas en conserva.

Sardinas en conserva en aceite de oliva.
**Capturadas con artes de pesca tradicionales,
de forma sostenible, en sus caladeros
atlánticos al amanecer.**

Seleccionamos capturas, clasificamos por
tamaños y realizamos una esmerada limpieza
una a una.

Una vez **limpias en salmuera** son sometidas a
un **tostado al vapor y empacadas de manera
manual.**



Procesos

de producción



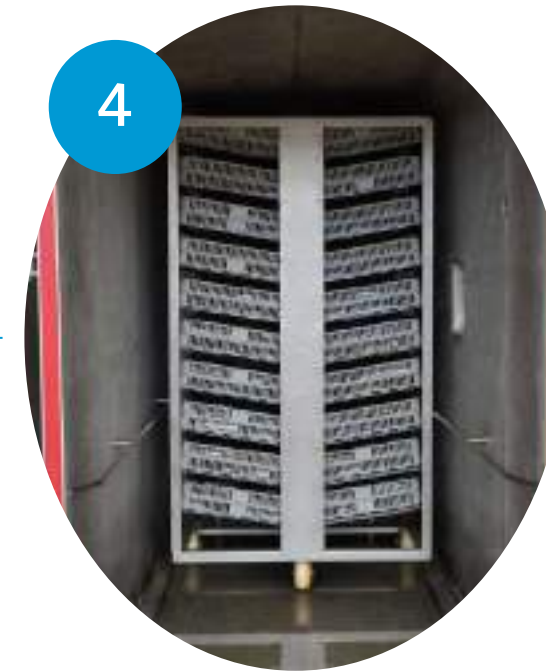
Salmuerado.



Limpieza y corte.



Lavado.



Cocción al vapor.



Enfriamiento.



Empaque manual
según tiraje.



Adición de líquido
de cobertura.



Cierre y loteado.



Esterilización.

Portfolio

de productos



Sardinas en Aceite de Oliva
(12/15 piezas)
RR125



Sardinas en Aceite de Oliva
(16/20 piezas)
RR125



Sardinas en Aceite de Oliva
(20/25 piezas)
R0150



Sardinas en Aceite de Oliva
(55/60 piezas)
R0280



Sardinas en Aceite de Oliva
(3/4 piezas)
RR125



Sardinas en Aceite de Oliva
(20/25 piezas)
RR125



Sardinas en Aceite de Oliva
(25/30 piezas)
RR125



Sardinas en Aceite de Oliva
(30/35 piezas)
R0150

Portfolio

de productos



Sardinas do Xeito en
Aceite de Oliva (10/15 piezas)
RO150



Sardinas do Xeito en Aceite de
Oliva (15/20 piezas)
RO150



Sardinas do Xeito en
Aceite de Oliva (20/25 piezas)
RO150



Sardinas do Xeito en Aceite de
Oliva Ahumado (10/15 piezas)
RO150



Portfolio

de productos



Sardinas Guisadas
"Xoubas"
R0150



Filetes de Sardina
en Aceite de Oliva
R0150



Sardinas Picantes en Aceite de
Oliva (12/16 piezas)
RR125

**Sabores
especiales**



[VOLVER AL ÍNDICE](#) ➔



Sugerencias de presentación



Navajas

al natural

[Información del producto](#)



[Procesos de producción](#)



[Portfolio de productos](#)



[Sugerencias de presentación](#)





Navajas al natural.

Molusco bivalvo que vive en los fondos arenosos de las **Rías Gallegas**.

Seleccionamos los mejores ejemplares que **se capturan en apnea**.

Depuradas para eliminar la arena, son **ordenadas por tamaños y empacadas manualmente**. Se presentan al natural.



Procesos

de producción



Portfolio

de productos



Navajas al natural
(4/6 piezas)
OL120



Navajas al natural
(6/8 piezas)
OL120



Sugerencias de presentación



Zamburiñas

Guisadas

[Información del producto](#)



[Procesos de producción](#)



[Portfolio de productos](#)



[Sugerencias de presentación](#)





Zamburiñas guisadas.

El producto con el que trabaja Conservas La Brújula son las **Volandeiras** (*Aequipecten opercularis*) **de las lonjas de Cambados y Rianxo.**

La volandeira se captura durante **noviembre-diciembre en la Ría de Arousa** con artes de pesca específicas como son el *bou de vara* y el *rastro de la vieira*.



Procesos

de producción



Recepción de la volandeira depurada en cajas.



Cocción.



Desconchado.



Corte del estómago.



Selección y empacado.



Adición de líquido de cobertura: Salsa guisada.



Cierre y loteado.



Esterilización.



Portfolio

de productos



Zamburiñas Guisadas
OL120



Sugerencias de presentación



Calamares

rellenos

[Información del producto](#)



[Procesos de producción](#)



[Portfolio de productos](#)



[Sugerencias de presentación](#)





Calamares rellenos.

El **calamar patagónico**, o *loligo patagónica*, procede de las aguas de la Patagonia (sur de Argentina), Chile y las Islas Malvinas.

Estos pequeños calamares son **capturados de forma sostenible** (potera), con sedal uno a uno, no son arrastrados por el fondo, ni golpeados y llegan en mejores condiciones.

Se limpia manualmente de toda parte que no sea noble (ojos, piel, boca, etc.).

Se rellenan de sus propios tentáculos para ser **escaldados en agua antes de empacarlos uno a uno en la lata**.



Procesos

de producción



Descongelado.



Limpieza, eviscerado
y lavado.



Cocción.



Enfriamiento.



Centrifugado.



Empaque manual
según tiraje.



Adición de líquido
de cobertura



Cierre y loteado.



Esterilización.



Calamares rellenos en
Aceite de Oliva (6/8 piezas)
OL120



Calamares rellenos en su
tinta (6/8 piezas)
OL120

Portfolio

de productos



Calamares rellenos en
Aceite de Oliva (2/3 piezas)
OL120



Calamares rellenos en su
tinta (12 piezas)
RO280



[VOLVER AL ÍNDICE](#)



Sugerencias de presentación



Atún

claro

[Información del producto](#)



[Procesos de producción](#)



[Portfolio de productos](#)



[Sugerencias de presentación](#)





Atún claro en aceite de oliva.

Para realizar nuestra conserva de atún en aceite de oliva, siempre usamos la mejor materia prima.

Por ello seleccionamos atunes de la mayor calidad y menor tamaño de la variedad **Yellowfin**, aleta amarilla o atún claro.



Procesos

de producción



Limpieza y cocción de los lomos de atún.



Retirada de la piel y las espinas de los lomos.



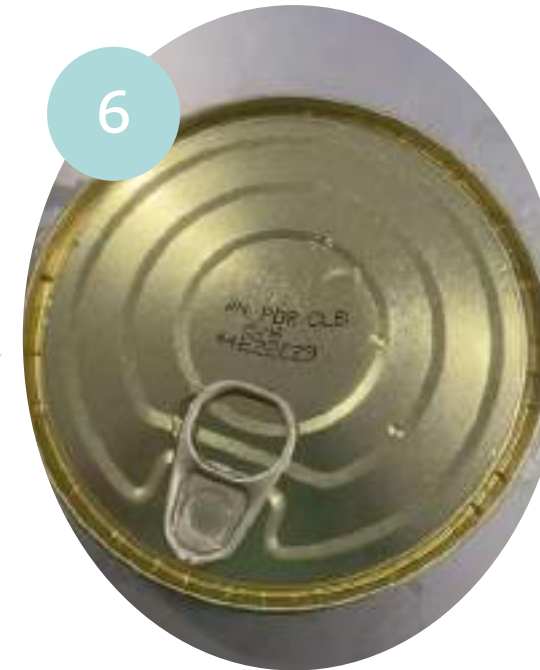
Corte de los lomos en tacos empleando cortadoras manuales.



Empaque del atún de manera manual controlando los pesos.



Adición de líquido de cobertura: aceite de oliva.



Cierre y loteado.



Esterilización.



Portfolio

de productos



Medallones de atún claro en Aceite de Oliva
OL120



Ventresca de atún claro en Aceite de Oliva
OL120



Suprema de Ventresca de atún claro en Aceite de Oliva
OL120



Troncos de Atún claro en Aceite de Oliva
OL120



Suprema de Ventresca de atún claro en Aceite de Oliva
R0280



Ventresca de atún claro en Aceite de Oliva
R0280

[VOLVER AL ÍNDICE](#)



Sugerencias de presentación



Bonito

del Norte

[Información del producto](#)



[Procesos de producción](#)



[Portfolio de productos](#)



[Sugerencias de presentación](#)





Bonito del norte en aceite de oliva.

El bonito del norte o *Thunnus alalunga* es el túnido más escaso y también el máspreciado.

El bonito tiende a tener una **carne más sabrosa, una textura más suave y el color más claro** de todos los túnidos del Atlántico.

Se elabora con bonitos de pequeño tamaño frescos, limpiados a mano y cortados a cuchillo, siguiendo un cuidado proceso artesanal.



Procesos

de producción



Recepción del bonito fresco.



Corte del bonito separando la cabeza y la ventresca.



Cocción.



Limpieza del bonito y obtención de lomos limpios.



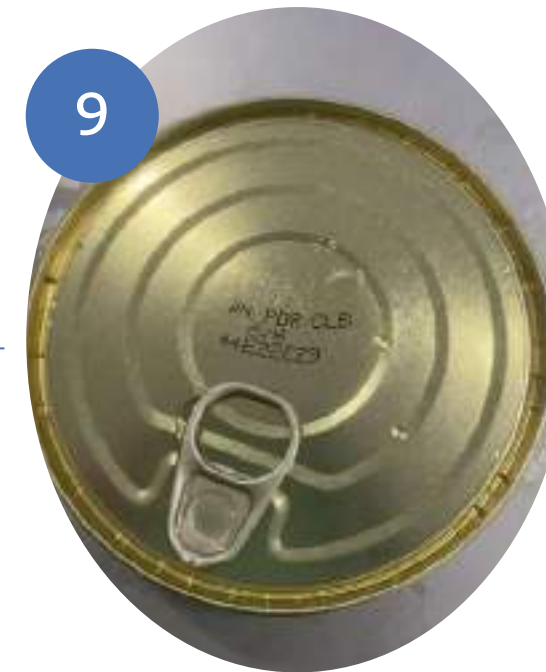
Corte de los lomos en tacos empleando cortadoras manuales.



Empaque del bonito de manera manual controlando los pesos.



Adición del líquido de cobertura: aceite de oliva.



Cierre y loteado.



Esterilización.



Bonito del Norte en
Aceite de Oliva
F-R0250



Bonito del Norte en
Aceite de Oliva
F-R0400

Portfolio

de productos



Ventresca de Bonito del
Norte en Aceite de Oliva
OL120



Bonito del Norte en
Aceite de Oliva
F-R0250



Sugerencias de presentación



Pulpo

[Información del producto](#)



[Procesos de producción](#)



[Portfolio de productos](#)



[Sugerencias de presentación](#)





Pulpo

Rodajas de tentáculos de pulpo en aceite de oliva o en salsa gallega.

Medallones de pulpo rigurosamente seleccionados. Su piel se retira a mano, con tijera y una a una.

Se le añade aceite de oliva o salsa típica del “pulpo a la gallega”.



Procesos

de producción



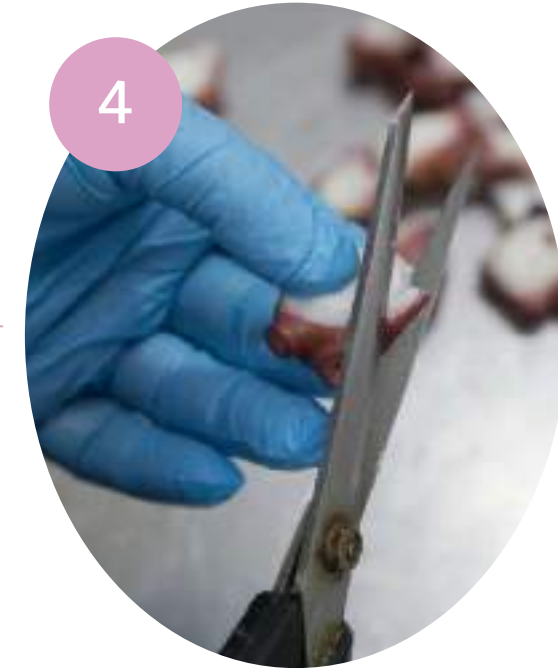
Cocción.



Corte del pulpo separando la cabeza y los tentáculos.



Corte de los tentáculos empleando cortadoras manuales.



Retirada de la piel con tijeras.



Empaque del pulpo de manera manual controlando los pesos.



Adición del líquido de cobertura.



Cierre y loteado.



Esterilización.



Portfolio

de productos



Pulpo en Aceite de Oliva
R0150



Pulpo a la gallega
R0150



Sugerencias de presentación



Caballa

en filetes

[Información del producto](#)



[Procesos de producción](#)



[Portfolio de productos](#)



[Sugerencias de presentación](#)





Filetes de caballa.

Elaborados a partir de ejemplares frescos de caballa o *Scomber scombrus* procedentes de la **campaña del Cantábrico** y capturados con artes de pesca tradicionales respetuosas con el medio ambiente.

Todo el proceso de producción lo realizamos de forma artesanal, conservando todas las propiedades de este pescado azul, tan beneficiosas para el organismo.



Procesos

de producción



Recepción de la caballa
procedente de las lonjas
del Cantábrico.



Corte de la cabeza y
emparrillado.



Tueste.



Limpieza, obtención
del filete y eliminación
de la hueva.



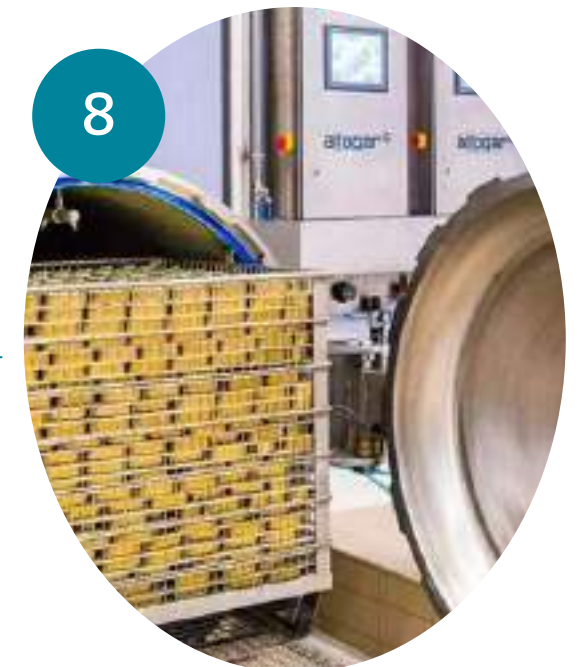
Adicción de condimentos
y empaque.



Adición de líquidos de
cobertura.



Cierre y loteado.



Esterilización.



Portfolio

de productos



Filetes de caballa
en Aceite de Oliva
RR125



Filetes de caballa en
Aceite de Oliva Ahumado
RR125



Filetes de caballa
al limón
RR125



[VOLVER AL ÍNDICE](#) ➔

Sugerencias de presentación



Anchoas

del Cantábrico

[Información del producto](#)



[Portfolio de productos](#)



[Sugerencias de presentación](#)





Anchoas del Cantábrico.

Anchoa del Cantábrico procedente de costera.
Se procesa recién capturada de forma tradicional.

Saladas, prensadas y mantenidas a temperatura controlada durante el largo proceso de maduración.



Portfolio

de productos



Filetes de anchoa
en Aceite de Oliva
OL120

[VOLVER AL ÍNDICE](#)



Sugerencias de presentación



Huevas

de Egipto

[Información del producto](#)



[Procesos de producción](#)



[Portfolio de productos](#)



[Sugerencias de presentación](#)





Huevas de erizo.

Proceden del erizo de mar o *Paracentrotus lividus*, del que extraemos sus 5 sacos de gónadas.

**Solo los sacos de gónadas conforman
nuestras latas,** exentos de cualquier impureza.

Principalmente se capturan mediante **buceo
en las Rías Baixas y la Costa da Morte.**



Procesos

de producción



Apertura del erizo con cuchillo, tijeras o alicates.



Extracción de las gónadas con cuchara.



Limpieza de las gónadas con agua de mar para eliminar impurezas (púas, concha...).



Introducción de las huevas en la lata (control de peso).



Adición de líquido de cobertura: agua y sal.



Cierre y loteado.



Esterilización.



Portfolio

de productos



Huevas de Erizo de Mar
al natural
OL120

[VOLVER AL ÍNDICE](#)



Sugerencias de presentación

[IR AL ÍNDICE](#)



La Brújula

CONSERVAS ARTESANAS