La Brújula

CONSERVAS ARTESANAS



ÍNDICE DE CONTENIDOS

Producto de lonjas

Sellos de calidad

Presencia internacional



Almejas



Berberechos



Mejillones



Zamburiñas



Calamares



Pulpo



Caballa



Sardinas



Navajas



Atún



Bonito



Anchoas



Huevas de erizo

VOLVER AL ÍNDICE

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: d**efendemos 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.



VOLVER AL ÍNDICE

Presencia *internacional*

Conservas La Brújula es u**na 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.**



VOLVER AL ÍNDICE

Sellos *de Calidad*

Por octavo año consecutivo nuestra empresa consigue la más alta calificación en las certificaciones de calidad más exigentes a nivel mundial, obteniendo un **98.96% de puntuación en IFS Food y AA en BRCGS.**

Esto es un fiel reflejo de nuestra política de trabajo, que tiene como fin asegurar la calidad y seguridad de nuestros productos dentro de nuestro proceso de mejora continua.

IFS Food 98.96% SCORE

BRCGS Food Safety CERTIFICATED AA CERTIFIED

pescadeRías de onde se non?

MEJILLÓN DE GALICIA Denominación de Origen Protegida

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

PESCA SOSTENIBLE CERTIFICADA MSC www.msc.org/es

Berberecho de Noia PESCA ARTESANAL · RÍAS GALLEGAS

POSIBLEMENTE LA MEJOR SARDINA DEL MUNDO PESCA DO XEITO 2023 RIANXO

WORLD'S 101 BEST CANNED PRODUCTS FROM THE SEA

great taste 2016 TOP100 MUNDIAL

VOLVER AL ÍNDICE



Almejas *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.

VOLVER AL ÍNDICE



Almejas al natural
(8/10 piezas)



Almejas al natural
(Mediana 14/16 piezas)



Almejas al natural
(18/20 piezas)



Almejas al natural
(Grande 10/12 piezas)



Almejas al natural
(14/16 piezas)



Almejas al natural
(Mediana 18/20 piezas)



VOLVER AL ÍNDICE



Berberechos
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.

VOLVER AL ÍNDICE



Berberechos al natural
(Gigantes 30/35 piezas)



Berberechos al natural
(Medianos)



Berberechos al natural
(Gigantes 25/30 piezas)



Berberechos al natural
(Gigantes 20/25 piezas)



VOLVER AL ÍNDICE



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.**

VOLVER AL ÍNDICE



Mejillones en Escabeche
(Mediano 8/12 piezas)



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



Mejillones en Escabeche
(Gigante 4/6 piezas)



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



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



Mejillones en Escabeche
(Grande 20/22 piezas)



Mejillones en Escabeche
(Pequeño 16/20 piezas)



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



VOLVER AL ÍNDICE



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.**

VOLVER AL ÍNDICE



Sardinas en Aceite de Oliva
(12/15 piezas)



Sardinas en Aceite de Oliva
(16/20 piezas)



Sardinas en Aceite de Oliva
(20/25 piezas)



Sardinas en Aceite de Oliva
(55/60 piezas)



Sardinas en Aceite de Oliva
(3/4 piezas)



Sardinas Guisadas
“Xoubas”



Filetes de Sardina
en Aceite de Oliva



Sardinas en Aceite de Oliva
(20/25 piezas)



VOLVER AL ÍNDICE



Sardinas en Aceite de Oliva (25/30 piezas)



Sardinas en Aceite de Oliva (30/35 piezas)



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



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



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



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

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



VOLVER AL ÍNDICE



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.



Navajas al natural
(4/6 piezas)



Navajas al natural
(6/8 piezas)

VOLVER AL ÍNDICE



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.



Zamburiñas guisadas

VOLVER AL ÍNDICE



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.**

VOLVER AL ÍNDICE



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



Calamares rellenos en su tinta (6/8 piezas)



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



Calamares rellenos en su tinta (12 piezas)



VOLVER AL ÍNDICE



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.

VOLVER AL ÍNDICE



Ventresca de atún claro
en Aceite de Oliva



Ventresca de atún claro
en Aceite de Oliva



Atún claro
en Aceite de Oliva



Suprema de Ventresca de atún
claro en Aceite de Oliva



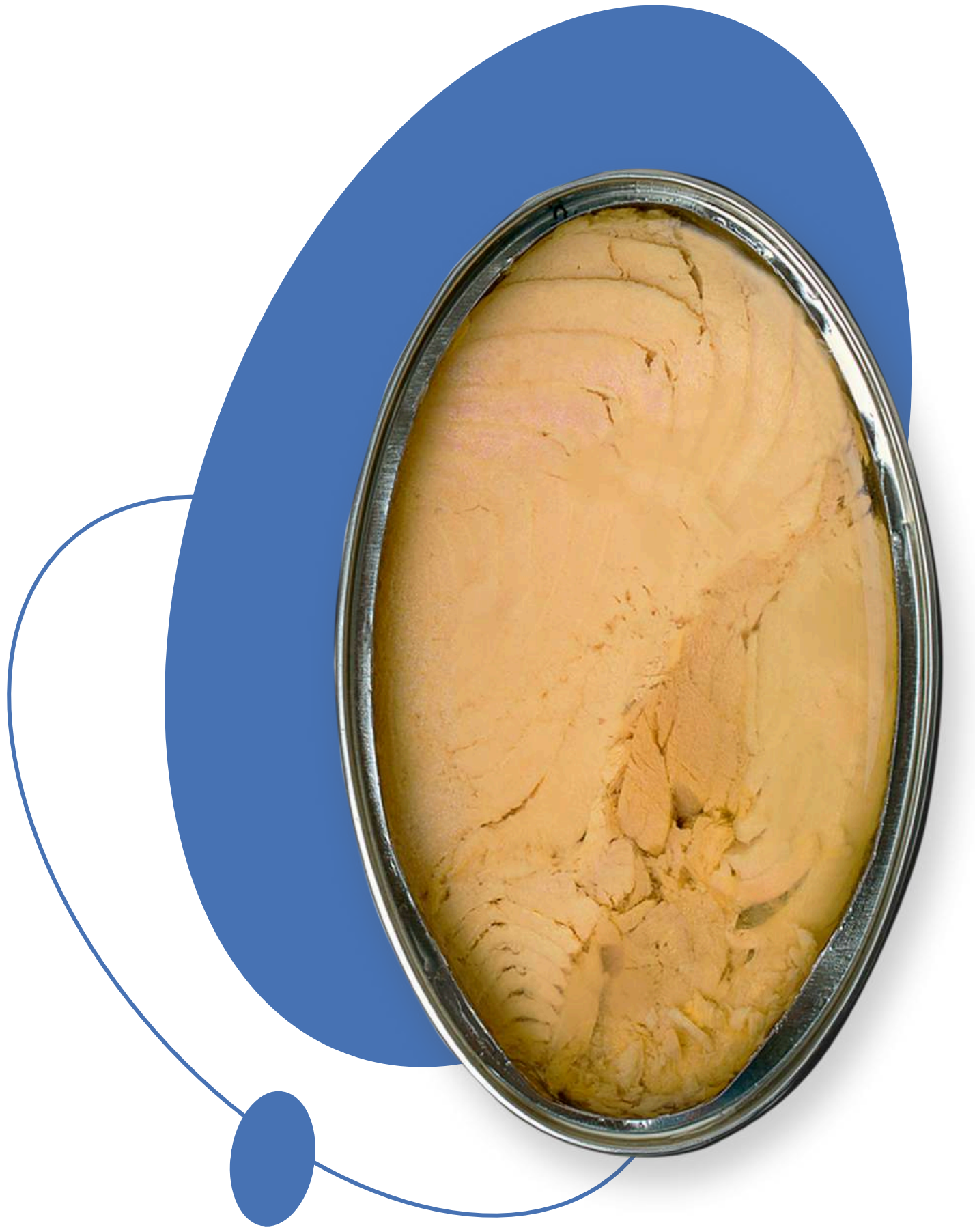
Medallones de atún claro
en Aceite de Oliva



Suprema de Ventresca de atún
claro en Aceite de Oliva



VOLVER AL ÍNDICE



Bonito del Norte

en aceite de oliva

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

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.

VOLVER AL ÍNDICE



Ventresca de Bonito del Norte
en Aceite de Oliva (120g)



Bonito del Norte
en Aceite de Oliva (250g)



Bonito del Norte
en Aceite de Oliva



Bonito del Norte
en Aceite de Oliva (120g)



Bonito del Norte Añada
en Aceite de Oliva (990g)



Bonito del Norte
en Aceite de Oliva (400g)



VOLVER AL ÍNDICE



Pulpo

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

Medallones de pulpo gallego 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”.





Pulpo
en Aceite de Oliva





Pulpo
a la Gallega

VOLVER AL ÍNDICE



Filetes de

Caballa

Elaborados a partir de ejemplares frescos de caballa o *Scomber scombrus* procedentes del **Cantábrico** y capturados con artes de pesca tradicionales.

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



Filetes de caballa en Aceite de Oliva



Filetes de caballa en Aceite de Oliva Ahumado



Filetes de caballa al limón

VOLVER AL ÍNDICE



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.



Filetes de Anchoa
en Aceite de Oliva

VOLVER AL ÍNDICE



Huevas
de Erizo de Mar

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**.



Huevas de Erizo
de mar al natural