

CHI SIAMO

CONSERVERA DE TARIFA è il risultato dell'unione di varie fabbriche artigianali di conservazione di pesce sott'olio più antiche di Tarifa, (piccolo paese nella regione dell'Andalucía in Spagna). Le principali erano La Tarifeña S.L., Marina Real S.A. e Piñero y Díaz. La prima fu fondata nell'anno 1910.

Possiamo dire con orgoglio che ci troviamo davanti all'azienda di conservazione di pesce sott'olio con la più antica tradizione completamente artigianale della provincia di Cadice.

Nel 2013 con la creazione della nuova marca **CONSERVERA DE TARIFA** iniziamo a espanderci fuori dalla Spagna, puntando ai mercati americano ed europeo. **CONSERVERA DE TARIFA** è già conosciuta in Francia, Inghilterra e Canada, col suo sapore inconfondibile della lavorazione tradizionale "tarifeña" sorprende sempre sia chi l'ha già provata, che chi l'assaggia per la prima volta.



PROCESSO DI LAVORAZIONE

TOTALMENTE ARTIGIANALE E SENZA L'USO DI NESSUN ADDITIVO CHIMICO, permettendo così che restino intatte tutte le loro caratteristiche organolettiche.

I PROCESSI di conservazione, pulitura, taglio, inscatolamento del pesce si realizzano in modo **COMPLETAMENTE MANUALE**, essendo affidati totalmente alla destrezza e all'abilità delle nostre lavoratrici.

Il prodotto è sottoposto a processo di sterilizzazione attraverso la combinazione di pressione, temperatura e tempo, ottenendo l'assenza di batteri che permetterà il suo **CONSUMO FINO A 5 ANNI** dopo il confezionamento.

L'azienda mantiene un processo di **PRODUZIONE TOTALMENTE TRADIZIONALE**, le fasi di questo processo sono le stesse da più di un secolo e garantiscono la conservazione di tutte le proprietà naturali del pesce.



CERTIFICAZIONI

ES
12.0015673/CA
CE



Conservera de Tarifa possiede il numero 12.0015673/CA del Registro Sanitario (N.R.S.I.).

Possediamo il marchio IPG (Indicazione Geografica Protetta), marchio di origine che viene attribuito dall'Unione Europea a quei prodotti agricoli e alimentari per i quali una determinata qualità dipende dall'origine geografica.

Tutti i nostri prodotti sono protetti dal Consiglio di Regolamentazione IGP (Indicazione Geografica Protetta), questo significa che sono sottoposti a rigorosi controlli del Regolamento non solo la materia prima (*Scomber Japonicus* ó *Scomber Colias* per lo Sgombro e *Auxis Thazar* ó *Auxis Rochei* per il Tombarello), ma anche il processo di lavorazione.

È l'unica denominazione di questi prodotti riconosciuta in Spagna. Certifica inoltre che è stato lavorato seguendo i metodi artigianali conformemente al manuale di qualità e delle procedure del Consiglio di Regolamentazione EN 45011.

Simbolo di Qualità Certificata del Consiglio Andaluso.

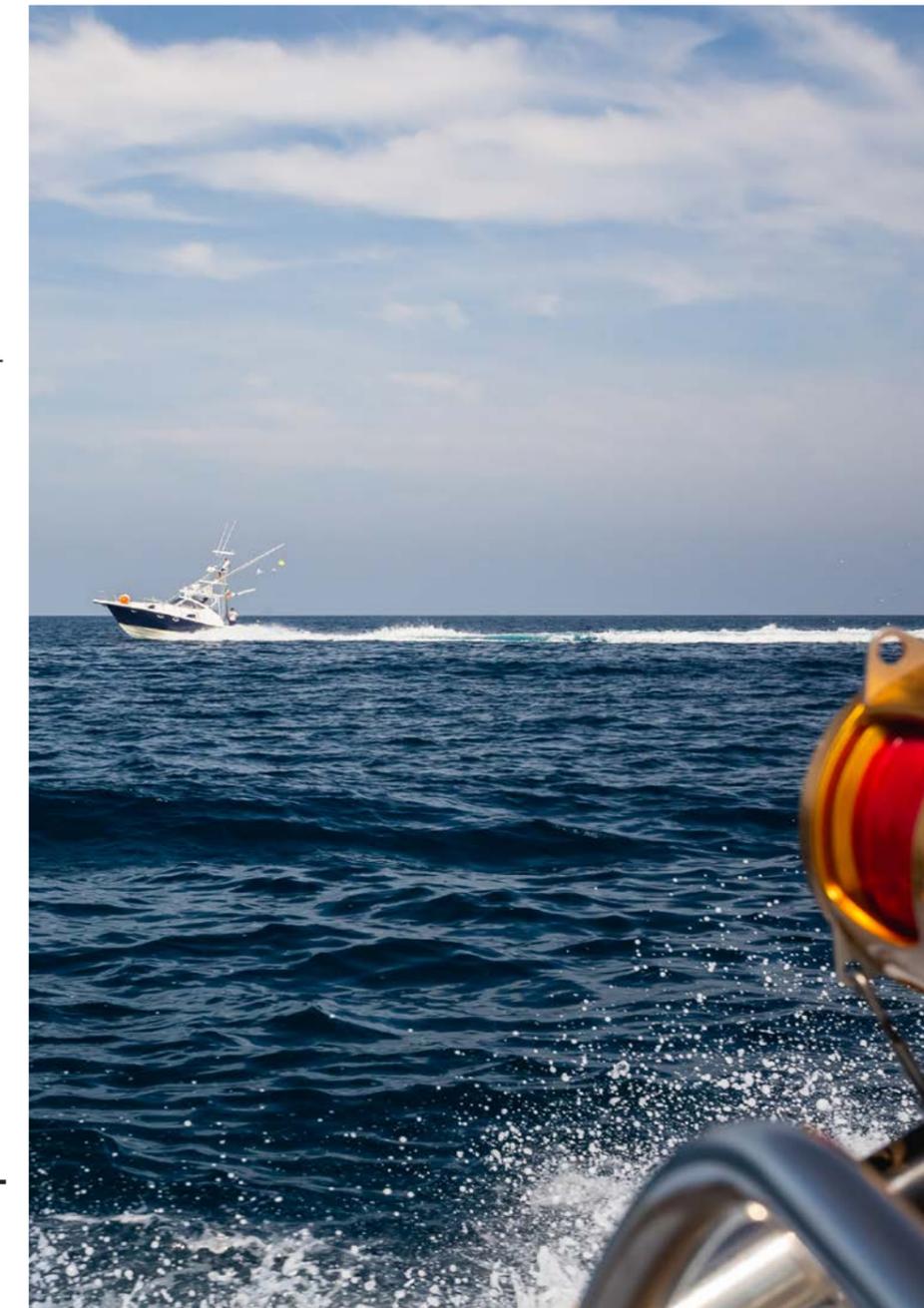


PESCA SOSTENIBILE

Conservera de Tarifa fa parte delle industrie controllate dal Consiglio di Regolamentazione IGP (Indicazione Geografica Protetta) per sgombro e tombarello dell'Andalusia, **GARANTENDO IL RISPETTO DELLA QUALITÀ E DELLE DIMENSIONI DEL PESCE UTILIZZATO** per il nostro prelibato prodotto.

È impegnata con lo sviluppo sostenibile della sua regione, facendo **UN USO INTELLIGENTE DELLE RISORSE NATURALI E DEL RICICLAGGIO DEI RESIDUI CREATI**. Dedicando inoltre importanti risorse allo sviluppo del prodotto, promuove l'occupazione e il miglioramento delle condizioni di lavoro nella regione andalusa.

Garantiamo che il 100% della nostra produzione di Ventresca e Tarantello di tonno rosso proviene da catture locali, effettuate nello stretto di Gibilterra con la **TECNICA DEL "GREEN STICK"**, rispettando l'ecosistema marino.



I NOSTRI PRODOTTI

FILETTI DI SGOMBRO

FILETTI DI TOMBARELLO “CANUTERA”

TRANCI DI TONNO

UOVA DI SGOMBRO

VENTRESCA DI TONNO

VENTRESCA E TARANTELLA

TONNO ROSSO SELVAGGIO DELLO STRETTO DI GIBILTERRA





FILETTI DI SGOMBRO

ALL'OLIO DI OLIVA

SCOMBER COLIAS



È un pesce azzurro ad alto contenuto proteico e vitaminico, con un basso contenuto di grassi e carboidrati. Contiene acidi grassi insaturi, come gli omega-3, che aiutano a prevenire le malattie cardiovascolari e i tumori.

CONFEZIONE DA 280 ML • 125 ML • VASETTO DA 212 ML.





FILETTI DI TOMBARELLO “CANUTERA” ALL'OLIO DI OLIVA

AUXIS THARZARD



Il tombarello appartiene alla famiglia dei tonni. Può raggiungere i 50 cm e un peso di 1,5 kg, quando non raggiunge i 600 g si chiama “canutera”. Il colore dei filetti del tombarello è roseo, di consistenza compatta, profumo e sapore molto caratteristici e diversi dal resto dei tonni, mentre i filetti di “canutera” hanno un colore bianco e sapore più delicato. È una deliziosa fonte di acidi grassi come l’oleico, il linoleico e l’omega-3. Fornisce sali minerali e proteine di alta qualità.

CONFEZIONE DA 280 ML • 125 ML • VASETTO DA 212 ML.





TRANCI DI TONNO

ALL'OLIO DI OLIVA

KATSUWOMUS PELAMIS



Tipo di tonno con carne soda, rossa e molto piacevole al palato, molto apprezzato in Giappone chiamato katsuo (カツオ ou 鰹), nome che ha dato origine al genere Katsuwonus.

I filetti di tonno hanno un colore tenue, leggermente rosato, sono formati da strati ben definiti di carne compatta e succosa. Hanno sapore morbido e con personalità diversa dagli altri tonni in scatola.

CONFEZIONE DA 280 ML • 125 ML • VASETTO DA 212 ML.





UOVA DI SGOMBRO

ALL'OLIO DI OLIVA

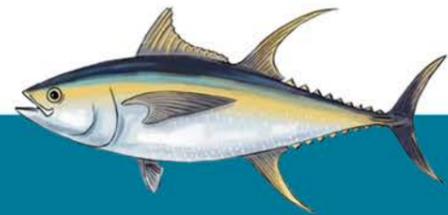
SCOMBER COLIAS



Le uova sono senza dubbio una delle parti migliori dello sgombro, possono essere gustate come antipasto o per condire degli ottimi piatti di pasta o di riso. Naturalmente ricche di omega-3, un tipo di grasso sano che è associato a grandi benefici per la salute.

CONFEZIONE DA 125 ML





VENTRESCA DI TONNO

ALL'OLIO DI OLIVA

THUNNUS ALBACARES



La ventresca è la parte dell'addome, una parte ambita per il suo sapore e la sua consistenza. Inoltre l'ottimo olio di oliva utilizzato come conservante fornisce acido oleico. L'unione dei due dà origine a un cibo straordinariamente benefico per la salute e molto ricco di omega-3.

CONFEZIONE DA 125 ML



I NOSTRI CAPOLAVORI

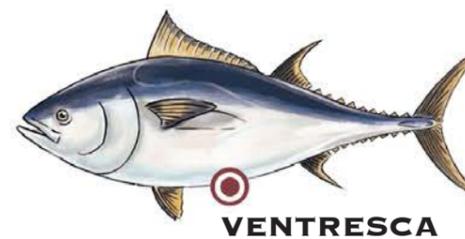
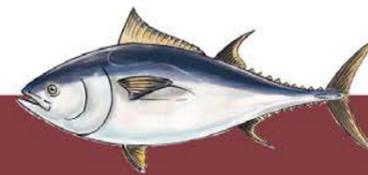
VENTRESCA E TARANTELO

TONNO ROSSO SELVAGGIO DELLO STRETTO DI GIBILTERRA

THUNNUS THYNNUS

Il tonno rosso della nostra gamma viene catturato con la tecnica di pesca Green Stick. Con il metodo di macellazione ikejime (un arte giapponese) che, oltre ad essere più rispettoso per la specie, evita il rigor mortis del tonno quando viene pescato, si riduce la formazione di acido lattico che conferirebbe al pesce sapore metallico e diminuirebbe la qualità finale del prodotto.

Ikejime è un metodo di macellazione rapida che riduce la sofferenza del pesce, in modo che le sue qualità organolettiche rimangano intatte e il colore, il sapore e la consistenza della carne vengano notevolmente migliorati.





VALENTINA BIANCHI

 **+34 956 68 40 03**

 **+34 66 66 800 81**

 **EXPORTACIONES@CONSERVERA.ES**