

RAMÓN PEÑA-ORO

AGUJA EN ACEITE DE OLIVA

DESCRIPCIÓN

La aguja, también conocida como paparda o relanzón, es un pez que recuerda a la sardinilla pero con el cuerpo especialmente alargado y de color plateado. Es un pescado azul de intenso y delicioso sabor consumido tradicionalmente en las zonas costeras de Galicia y Cantabria.

Capturadas en el Atlántico se elaboran en fresco para preservar textura y sabor. Cada pieza es rigurosamente esmocada (eviscerada tras suprimir cabeza y cola), tostada y empacada a mano.

NOTAS DE CATA

El aceite de oliva, que lleva como único añadido, es el perfecto acompañante de las agujas. Al igual que el resto de las conservas de pescado azul mejora con el paso del tiempo.

MARIDAJE

Tapas y canapés se benefician de la versatilidad de las agujas en aceite de oliva. Combina bien con el toque fresco de muchos vegetales (rábanos, cogollos, tomates cherry...) y el final ligeramente amargo de una buena cerveza.



FORMATOS

RO150: Peso Neto- 150 Gr
24 Latas por caja

ALMEJA AL NATURAL



DESCRIPCIÓN

Almeja babosa. Tapes Pullastra. Molusco bivalvo cultivado en las rías gallegas, variedad muy apreciada en la industria conservera.

Empacadas una a una en lata perfectamente limpias una vez retiradas sus branquias. Al natural con un líquido de gobierno exquisito.

NOTAS DE CATA

Auténtico sabor a ría. Notas yodadas y salinas que combinan con una carnosidad y unuosidad únicas en la almeja. Considerada la reina de las conservas.

MARIDAJE

Champagne y almejas conforman una armonía excelsa. Han de servirse sobre hielo y con cuchara para que la vianda esté fresca en boca y se acompañe con el líquido de cobertura.

FORMATOS

RO120: Peso Neto- 120 Gr
14-16 Unidades por lata/ 24 Latas por caja

ASEUNIV, S.L.
TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41
aseuniv@aseuniv.com