



“Buque insignia de la conserva española”

PASIÓN
POR EL PRODUCTO,

PASIÓN
POR LO NUESTRO.

Sentimos una profunda pasión por el oficio, por la gente del mar, por nuestras rías, por nuestro entorno y por nuestra tradición. Es por ello que seguimos haciendo las cosas de manera tradicional tal y como nos las han enseñado generación tras generación.

Seguimos elaborando nuestras conservas sólo con viandas de las Rías Gallegas y haciendo nuestras salsas y jugos siguiendo las recetas tradicionales únicamente con ingredientes naturales y sin aditivos. Manteniendo procesos ya olvidados como el tueste de algunos pescados como la sardinilla.

pescadeRías
¿de onde se non?



BERBERECHOS

AL NATURAL

DE LAS RÍAS GALLEGAS

Comprometidos con la sostenibilidad y la pesca artesanal, nuestros berberechos lucen el sello “Berberecho de Noia” que garantiza el origen, la calidad, la frescura y captura con artes sostenibles en Galicia. Proceden exclusivamente de la Ría de Noia, origen del mejor berberecho gallego siendo éste el mejor de Europa, por su sabor y tamaño.

Los depuramos en agua de mar de manera natural y posteriormente se cuecen, lavan y seleccionan por tamaños manualmente, para ser enlatados uno a uno con el mimo y profesionalidad que caracteriza a nuestras empacadoras.



BERBERECHOS AL NATURAL

DE LAS RÍAS GALLEGAS

Real Conservera Española	Piezas	Formato
Berberechos al natural	18/24	OL-85
	25/35	
Selección 1920	Piezas	Formato
Berberechos al natural	30/40	OL-120
	40/50	



ZAMBURIÑAS

DE LAS RÍAS GALLEGAS

Adquiridas en la lonja de Cambados durante los meses de noviembre a marzo.

En primer lugar se depuran naturalmente en agua de mar y, tras una cuidada selección y limpieza manual para elegir los mejores ejemplares, se empacan seleccionándolas por tamaños, a continuación se le añade nuestra reconocida salsa guisada o bien sólo con cobertura natural, preparadas ambas con ingredientes naturales.



ZAMBURIÑAS

DE LAS RÍAS GALLEGAS

Real Conservera Española	Formato
Zamburiñas al natural	RO-150
	OL-85
Selección 1920	Formato
Zamburiñas guisadas	OL-120



SARDINILLAS EN ACEITE DE OLIVA

Sardinillas (*Sardina pilchardus*) procedentes del Océano Atlántico, capturadas de mayo a diciembre.

Elegimos los mejores ejemplares, aquellos que han sido tratados con todo el mimo. Joyas plateadas que llegan a nuestra planta intactas.

El proceso de limpieza, tostado y empacado es absolutamente manual. **El resultado, unas sardinillas únicas que se han ganado el prestigio internacional** y constituye uno de los emblemas de la Marca Real Conservera Española.



SARDINILLAS EN ACEITE DE OLIVA

Real Conservera Española	Piezas	Formato
Sardinillas en aceite de oliva	10/14	RO-120
	14/18	
Sardinillas EDICIÓN LIMITADA	18/22	
Sardinillas en aceite de oliva picante	10/14	
	14/18	
Sardinillas en aceite de oliva al limón	10/14	
Selección 1920	Piezas	Formato
Sardinillas en aceite de oliva	12/16	RO-120
	10/15	RO-125



HUEVAS DE ERIZOS

DE LAS RÍAS GALLEGAS

Erizo de mar procedente de las Rías Gallegas, de las lonjas de Fisterra, O Grove y Aguiño.

Es un manjar muy codiciado que goza cada vez de más reconocimiento entre los paladares más exigentes.

Seguimos un proceso muy laborioso y cuidadoso con la extracción y enlatado de las huevas de manera manual y siempre en su temporada adecuada, entre enero y marzo, para garantizar la mejor Calidad .

Una explosión de sabores, puro mar en lata y en boca.



HUEVAS DE ERIZOS

DE LAS RÍAS GALLEGAS

Real Conservera Española

Huevas de erizo al natural

Formato

OL-85

RO-150

WORLD'S
101
BEST
CANNED PRODUCTS
FROM THE SEA
— TOP 10 —



MEJILLONES EN ESCABECHE

DE LAS RÍAS GALLEGAS

Mejillón amparado bajo la Denominación de Origen Protegida “Mexillón de Galicia”, procedente de las mejores zonas productoras, las situadas al exterior de nuestra Ría de Arosa.

La colocación y envasado se hacen de forma manual por manos expertas para garantizar la mejor presentación, seleccionando pieza a pieza según su tamaño.

Fritos en aceite de oliva y recubiertos por nuestro reconocido escabeche a base de pimentón natural, pimienta negra, clavo y laurel. Presentan un excelente aspecto con su color anaranjado característico, un valor seguro.



MEJILLONES EN ESCABECHE

DE LAS RÍAS GALLEGAS

Real Conservera Española	Piezas	Formato
Mejillones en escabeche fritos en aceite de oliva	5/7	OL-120 / RO-120
	7/9	
Mejillones en escabeche picante fritos en aceite de oliva	7/9	RO-120
Selección 1920	Piezas	Formato
Mejillones en escabeche fritos en aceite de oliva	9/12	OL-120
	12/16	



ALMEJAS

AL NATURAL

DE LAS RÍAS GALLEGAS

Las almejas están consideradas las reinas de las conservas y uno de los productos más exclusivos de las Rías Gallegas.

Seleccionadas y adquiridas directamente en las lonjas locales de más alto prestigio, escogiendo el producto de mayor tamaño escogiendo el producto de mayor tamaño y calidad durante la campaña de extracción (de Octubre a Diciembre).

Depuradas en agua del mar, la selección y limpieza se realizan de forma totalmente manual, una a una, donde se desconchan. Una vez limpias y sin arenas se colocan manualmente en la lata para quedar perfectamente presentadas. Representan uno de los mariscos más selectos por excelencia, reconocidos por su sabor intenso y textura firme.



ALMEJAS AL NATURAL

DE LAS RÍAS GALLEGAS

Real Conservera Española	Piezas	Formato
Almejas al natural	8/12	OL-85
	+12	
Selección 1920	Piezas	Formato
Almejas al natural	-	OL-120



NAVAJAS

DE LAS RÍAS GALLEGAS

En los fondos marinos del Parque Natural de las Islas Atlánticas, expertos buceadores se encargan de extraer este preciado marisco.

Se elabora con una previa selección manual de los mejores ejemplares que, directamente se someten a un proceso de **depuración natural en agua de mar para eliminar la arena.**

Las navajas se enlatan una a una, a mano y con todo el cuidado que requiere este excelente producto.

Al abrir la lata de navajas, se observan las viandas de color blanco nacarado con bordes pardos, cubiertas del líquido de cobertura de gran calidad cocinado a partir de cebolla, limón, sal, y laurel.



NAVAJAS

DE LAS RÍAS GALLEGAS

Real Conservera Española	Piezas	Formato
Navajas al natural	4/6	RR-125
"CALDO REAL CONSERVERA"	7/10	
Navajas en aceite de oliva	-	



CABALLITAS EN ACEITE DE OLIVA

Origen costas gallegas

Las Caballitas se adquieren en las lonjas gallegas, procedentes de pesca de bajura de los meses de verano. Un producto escaso y muy demandado por su sabor suave y textura firme.

El tostado le aporta un aroma único y la cobertura en nuestro exclusivo aceite de oliva con la justa proporción de oliva virgen le da el toque delicado final. **Empacadas con sumo cuidado y seleccionadas en su momento óptimo de grasa que les confiere esa textura jugosa que las hace únicas.** Cuando se abre la lata es una sorpresa a la vista y un placer al paladar.



CABALLITAS

EN ACEITE DE OLIVA

Real Conservera Española

Caballitas en aceite de oliva

Formato

RO-150



SARDINAS EN ACEITE DE OLIVA

DE LAS RÍAS GALLEGAS

Las sardinas en conserva son ejemplares frescos, seleccionados de las **capturas exclusivamente en las Rías Gallegas con artes tradicionales y sostenibles**, capturadas también en el momento idóneo del día y en las épocas de mayor grasa que aseguran su textura jugosa y sabor excepcional.

Su disponibilidad es muy limitada.

El proceso de tostado previo le confiere una textura inigualable que se complete con una cobertura en la lata a base de nuestro exclusivo Aceite de oliva con la justa proporción de AOV.



SARDINAS EN ACEITE DE OLIVA

DE LAS RÍAS GALLEGAS

Real Conservera Española	Formato
Sardinas en aceite de oliva	RR-125
Selección 1920	Formato
Sardinas en aceite de oliva	RR-125



BONITO DEL NORTE EN ACEITE DE OLIVA

Los Bonitos del Norte, **tras ser seleccionados en Lonja, el pescado se traslada a fábrica para ser procesado de inmediato en fresco**, sin sufrir ningún proceso de congelación **para extraer la ventresca fresca, limpiándola cuidadosamente y envasándola en la lata de forma manual** en trozos enteros, sin filetear, para preservar su textura y evitar la oxidación de la grasa entre sus láminas, logrando su excepcional sabor.

A continuación se enlata con nuestro exclusivo aceite de oliva con la justa proporción de oliva virgen para lograr un sabor suave y extraordinario que mejora con el tiempo.



BONITO DEL NORTE EN ACEITE DE OLIVA

Real Conservera Española	Formato
Ventresca de Bonito en aceite de oliva "EMPAQUE VASCO"	OL-120
	RO-1000
Bonito del norte	RO-900



CHIPIRONES

Requiere un proceso de fabricación muy delicado, ya que además de **limpiarlos manualmente pieza por pieza**, los chipirones se rellenan a mano única y exclusivamente con sus propios tentáculos, **se cuecen cuidadosamente y se enlatan de manera artesanal** directamente junto con la salsa.

La salsa que acompaña a estos chipirones rellenos está elaborada con una receta original, **salsa elaborada con aceite de oliva, cebolla y tomate, adquiriendo el color oscuro producido por la tinta del propio calamar, que les aporta el exclusivo sabor a mar y los diferencia.**



CHIPIRONES

Real Conservera Española	Formato
Puntillitas en aceite de oliva	RO-120
Puntillitas en su tinta	
Chipirones en aceite de oliva	RO-150 / OL-85
Chipirones en su tinta	RO-150





WWW.REALCONSERVERA.COM