

PULPO A LA GALLEGA



Pulpo *gallego* de máxima calidad, generalmente de la lonja de Ribeira. Preparado tanto en *aceite de oliva*, como *a la gallega* en una salsa a base de aceite de oliva refrito de ajo y *pimentón* que también elaboramos artesanalmente.

MEJILLONES FRITOS EN ESCABECHE (Rías Gallegas)



En *escabeche* elaborado artesanalmente a partir de productos naturales en nuestras instalaciones. Cuidada selección de mejillón (*Mytilus Galloprovincialis*) vivo y fresco de *gran calibre*.



MEJILLÓN DE GALICIA
• Denominación de Origen Protegida •

NAVAJAS AL NATURAL (Rías Gallegas)



Procedentes en su mayoría de las *Rías altas gallegas*, debido a la escasez de este tipo de navaja gigante en algunas líneas de producción se ha procedido a la importación de navaja irlandesa de calidad excepcional.

BERBERECHOS AL NATURAL (Rías Gallegas)



Proceden de la *Ría de Noya* que se caracteriza por una menor densidad demográfica y unos arenales excepcionales que comercializan sus extracciones en las lonjas de Testal y Freixo. La materia prima utilizada es el berberecho (*Cerastoderma Edule*) vivo y fresco.

ALMEJA BLANCA AL NATURAL (Rías Gallegas)



Almeja blanca *gigante* (*Venerupis Pullastra*) viva y fresca, proceden mayoritariamente de la *Ría de Arosa* y también de la ría de Noya. Textura y sabor exquisito

SARDINILLAS en aceite de oliva



Proceden de la costera gallega y están consideradas como uno de los alimentos más completos y saludables. Las preparamos artesanalmente en aceite de oliva"

VENTRESCA DE ATÚN CLARO



Seleccionamos esta parte del atún por su *jugosidad* y *textura* y la presentamos en filetes procesados artesanalmente y cubiertos de *aceite de oliva*."

SARDINAS en aceite de oliva



Proceden de la costera *gallega* y están consideradas como uno de los alimentos más completos y saludables. Las preparamos artesanalmente en *aceite de oliva, tomate y escabeche*.



Teléfono atención al cliente
986 555 738



Conservera Gallega, es una empresa centenaria dedicada a la fabricación de conservas de pescados y mariscos. En nuestras instalaciones en Villanueva de Arosa, a orillas de la ría que le da nombre, seguimos envasando productos procedentes de la costera y Rías Gallegas.

Elaboramos las conservas de forma tradicional, seleccionando y empackando artesanalmente, sin agregar producto químico alguno, ya que el proceso de esterilización es más que suficiente garantía de seguridad, y el resto de características proceden exclusivamente de las materias primas utilizadas, de ahí nuestro interés en trabajar con productos de máxima calidad.



*Conservas de
pescados y mariscos*



CONSERVAS SELECTAS
DE PESCADOS Y MARISCOS

C/ El Castro, s/nº
Teléf. 986 55 57 38
Fax 986 55 53 69
36620 VILLANUEVA DE AROSA
(Pontevedra)

info@conserveragallega.com / export@conserveragallega.com
www.pacolafuente.es